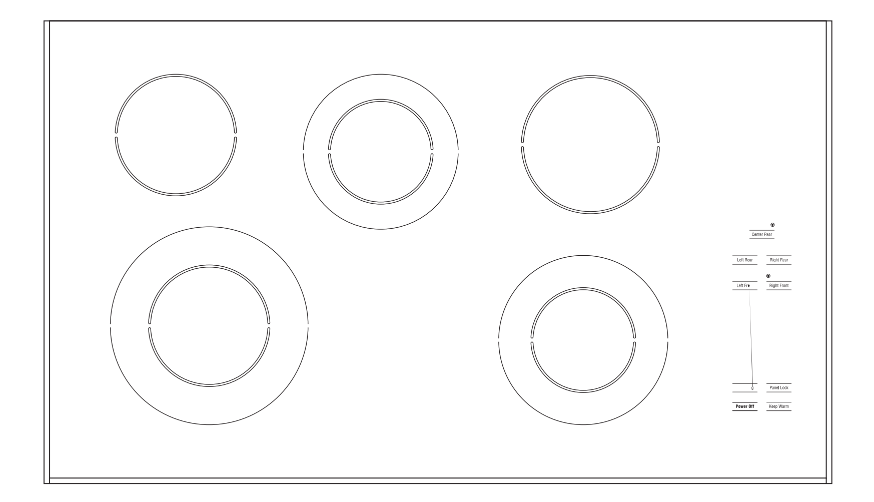
SIEMENS

Use and Care Manual

Ceramic Glass Cooktops

Models: ET4955UC



Dear Siemens Cooktop Owner,

Thank you for selecting the Siemens Ceramic Glass Cooktop with the magTron™ magnetic dial. We recommend that you take time to read this manual prior to using your cooktop for the first time.
This booklet contains helpful suggestions and instructions for using the featuers on your cooktop. Keep it handy as it has answers to the questions that may come to mind when you start to cook. The information in this manual will help you easily operate and care for your cooktop for years of satisfaction.
If you have any questions, please contact us at 886-44SIEMENS (447-4363). For additional information, visit our website at www.siemens-home.com or write to us at:

Siemens
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649

Sincerely,
BSH Home Appliances

Table of Contents

Packaged with Cooktop
- Use and Care Manual
- Installation Instructions
- Cooktop Cleaning Creme®
- Razor Blade Scraper
- Mounting Brackets
- Registration Card
- Foam Tape Seal
- Two magTron Magnetic Dials

Note: The Siemens cooktop referred to thoughout this manual is manufactured by BSH Home Appliance Corp.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR COOKTOP

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

PERSONAL SAFETY

WARNING — TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS, IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- In the event of a grease fire SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the gas burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- Do not use water, including wet dishclothes or towels on grease fires. A violent steam explosion may result.
- NEVER PICK UP A FLAMING PAN. You may be burned.
- ALWAYS have a working SMOKE DETECTOR near the kitchen.
- LEAVE THE HOOD VENTILATOR ON when flambéing food.
- Use an extinguisher ONLY IF:
- You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.
- SMOTHER FLAMES from other types of food fires with baking soda. NEVER use water on cooking fires.



WARNING
TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, OR INJURY TO PERSONS, OBSERVE THE FOLLOWING:

- Use this unit only in the manner intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Before servicing unit, switch power OFF at service panel and lock service panel to prevent power from being switched on accidentally.
- Do not cook on a cooktop in which the glass top has broken. If the cooktop glass should break, do not use it or attempt to clean or fix it. Cleaning solutions and spill overs may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Turn off electric circuit to the cooktop and call an authorized service agency immediately.
- Do not store items of interest to children above the cooktop or at the back of it. If children climb onto the cooktop to reach these items, they could be seriously injured.
- Children and pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of appliance.



WARNING
DO NOT STORE FLAMMABLE MATERIALS ON OR NEAR THE COOKTOP.

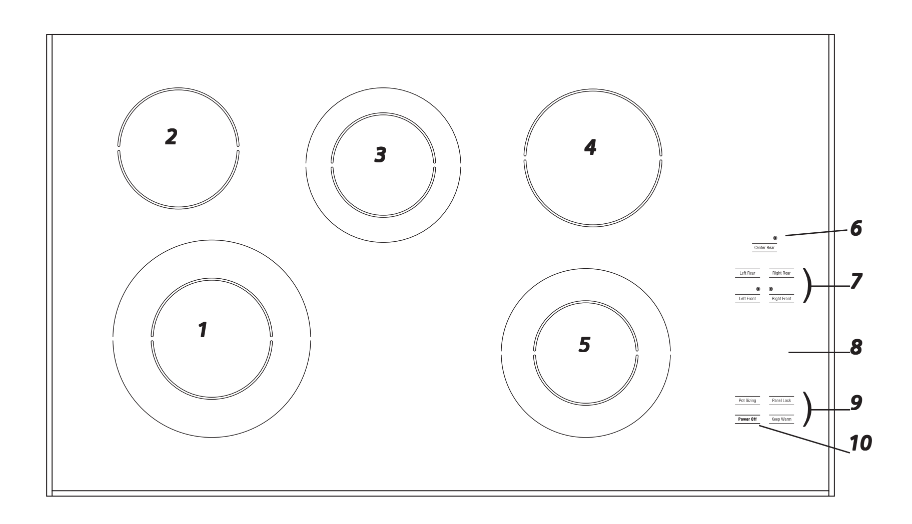
- When using the cooktop, DO NOT TOUCH THE HOT COOKING AREA OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA. Even though dark in color, these areas may be hot. Areas adjacent to the elements may become hot enough to cause burns. Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with a cooking area until it has cooled.
- For personal safety wear proper apparel. Loose fitting garments or those with long, loose sleeves should never be worn while cooking. Tie long hair so that it doesn't hang loose.
- Use only dry potholders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth in place of potholders. Do not let potholders touch hot cooking areas.
- This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Always use utensils that have flat bottoms and that are large enough to cover the whole cooking area. The use of a utensil smaller than the size of the cooking area will expose a portion of the heated area to direct contact with the user which could result in burns. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Turn handles of utensils inward so that they do not extend over adjacent work areas, cooking areas, or the edge of the cooktop. This will help prevent hot food spills, risk of burns and ignition of flammable materials, and preventing access by children.
- The cooktop is for cooking. Never use it to warm or heat a room.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified servicer in accordance with the Installation Instructions provided with the cooktop.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified servicer.
- Always use cookware and utensils appropriate for the type and amount of food being prepared.
- Do not place any hot cookware on the control panel area.

 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 

Read all instructions before using your cooktop

- Use high heat settings on the cooktop only when necessary. Use low to medium settings to heat oil slowly.
- Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.
- Never leave the cooktop unattended when using high heat settings. Boilovers can cause smoke and possibly damage the cooktop.
- Hold the handle of the pan to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.
- Other than the use of metal pans, only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop use. These types of utensils may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings according to the utensil manufacturer's directions.
- Clean the cooktop with caution. If the soil must be removed while the cooktop is hot, clean the hot top with the metal razor blade scraper only. Do not use a wet sponge or cloth while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Clean the ventilation system above or behind the cooktop frequently so that grease from the cooking vapors does not accumulate on the filters, fan, intake, or hood.
- For people who wear electronic implants such as a pacemaker or insulin pump, it is possible that some implants may be affected by magnetic fields. You should not carry the control knob (magTron dial) in your pockets. The control knob is highly magnetic and persons wearing electronic implants should keep the control knob at least four inches from the implant.

Cooktop Parts



NO.	TYPE	SIZE	WATTAGE
1	Dual	5-1/2" / 9" (140 / 230 mm)	1100 / 2500
2.	Single	5-1/2" (140 mm)	1200
3	Dual	5" / 7" (120 / 180 mm)	700 / 1700
4	Single	6" (160 mm)	1500
5	Dual	5" / 8" (120 / 195 mm)	800 / 1900

6 Dual Element ON Indicator Lights (indicates inner and outer elements are on)
7 Heating Elements Selector Pads
8 magTron Dial Location
9 Function Pads (See Page 6)
10 POWER OFF Pad (See Page 6)

Before Using the Cooktop for the First Time

- Remove all packing materials and literature from the cooktop surface.
- While cool, wipe with a clean, damp sponge and dry.
- Apply the Cooktop Cleaning Creme® packaged with the cooktop. Buff with a clean cloth. (See Page 9 for daily care instructions.)
- There may be a slight odor during the first several uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on the proper cookware being selected and used. (See Page 7.)
- The cooking surface will hold the heat and remain hot up to 25 or 30 minutes after the elements have been turned off.
- Read all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Precautions for Long Life and Good Appearance of the Surface

- Regular, daily care using the Cooktop Cleaning Creme will protect the surface and make it easier to remove food soil and water spots.
- The ceramic glass cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do not use aluminum foil directly on the glass; it will melt and damage the glass surface.
- Do not allow plastic, paper, or cloth to come in contact with the hot glass surface; these items can melt or burn and damage the glass surface.
- Do not allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and/or the cooktop.
- Never cook food directly on the glass.
- Avoid placing a wok support ring, trivet or other metal stand on the glass surface.
- Do not use the glass surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the cooking surface; it may scratch the glass.
- Do not place wet pans on the glass surface.

General Operation of Cooktop

The cooktop uses touch pads and a magnetic dial to operate the cooktop. When touching the glass of a touch pad, such as an element or function pad, use the flat part of the finger and touch the center of the pad. A beep will sound when touching any of these pads.

magTron Dial

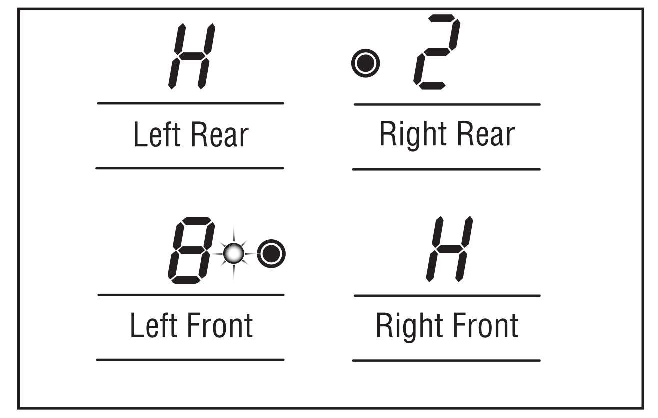
The cooktop uses a magTron magnetic dial to select the desired heat setting. The magTron dial is held onto the cooktop by a strong magnet and automatically positions itself in the center of the dial location when placed on the cooktop.
Note: If the dial is removed from the cooktop when in use, all elements will be turned off. The cooktop is locked and the Panel Lock light comes on. (See Setting Panel Lock on Page 6.)

Element 'ON' Indicator Light

The area above the element touch pad being used will show the cook setting when the element is on. When the element is turned off, the hot surface indicator comes on in this area. (See Hot Surface Indicator Light below).

Hot Surface Indicator Light

Each element features a hot indicator light to show when the cooking surface is too hot to touch. A letter **H** will appear above the element touch pad. The light remains on until the cooking area has cooled to a safe-to-touch temperature.
If a hot surface light is on, use caution when working or cleaning around the cooktop as the cooktop is still hot.



Retained Heat

The glass cooking surface retains heat and stays hot after the element(s) have been turned off. The retained heat may be used to hold foods at serving temperatures for a short time.

Radiant Elements

Siemens quickStart™ radiant elements use a wire ribbon located under the ceramic glass surface to provide the heat for cooking. These radiant elements will cycle on and off by design (see *Temperature Limiters*, below.) There are 9 heat setting positions from 9 (high) to 1 (low) and a special setting for keep warm.

Dual Element

The dual element consists of two radiant ribbon elements within the same heating area. Either the small inner element or both the inner and outer elements may be selected for use, depending on the size of cookware. (See page 7.)

Temperature Limiters

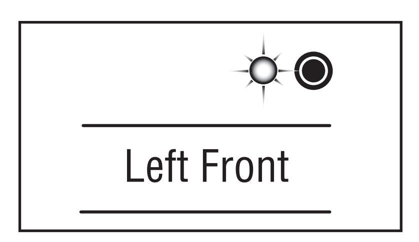
Each quickStart heating element has its own sensor to protect the glass cooking surface from extreme high temperatures. The limiters will operate automatically by cycling the element on and off regardless of the cook setting.

Although cycling is normal, any one of the following conditions can activate the limiter and cause it to cycle on and off more than usual:

- The base of the pan is not making full contact with the heating surface (due to a warped or uneven base).
- The pan is too small for the size of the element.
- The pan has boiled dry.
- The material or shape of the pan is slow to transfer the heat.

Setting the Controls (dual element)

1. Place pan on element.
2. Touch element pad for desired element. Display will show a **0**.
3. Touch POT SIZING pad. Control defaults to large size (inner and outer) element. Touch the POT SIZING element pad again for smaller element. Touching the POT SIZING pad repeatedly alternates the element size. The dual element light comes on above element pad when using large element.



4. Turn the magTron dial to the desired setting. To the right (clockwise) starts with heat setting **1** (low). To the left (counterclockwise) starts with heat setting **9** (high). Turn the dial until the desired heat setting is displayed.

Setting the Controls (single element)

1. Follow steps 1, 2 and 4 above.

Changing Heat Setting While Cooking

1. Touch element pad for element desired. Display will show **0**.
2. Turn dial. The first turn of the magTron dial will display the current cook setting.
3. Turn dial left or right to new cook setting. The new cook setting is displayed.

Change Pot Size when Cooking (for dual only)

See Pot Sizing (Page 6).

To Turn Off One Surface Element

1. Touch element pad for desired element.
2. Display shows **0**. After 5 seconds the element shuts off.

   Or

   touch element pad twice.

   Or

   touch element pad once. After five seconds, the element turns off.

To Turn Off All Elements at the Same Time

1. Touch POWER OFF pad.

   Or

   Remove magTron dial from cooktop. Once removed, the cooktop controls are locked. Replace magTron dial then touch and hold PANEL LOCK pad for three seconds to unlock control.

Operation Without magTron Dial

The cooktop can be operated without the magTron dial.
1. Turn off Panel Lock (see below).
2. Touch element pad for desired element. Display shows **0.**
3. Choose the POT SIZING pad (if using dual element).
4. Touch element pad repeatedly until desired heat settting is displayed.

Change Heat Setting
1. Select element pad for desired element.
2. Each touch of the element pad changes setting. Continue touching repeadedly until desired heat setting is displayed.

Change Pot Size - (for dual elements only)

1. Select element pad for desired element.
2. Touch Pot Sizing pad for desired pad.
3. Touch element pad until desired heat setting is displayed.

Turn Off Element
1. Touch element pad.
2. Touch element pad until **0** is displayed.

Or

for several elements, select POWER OFF pad.

Cooktop Function Pads

Power Off

Turns off <u>all</u> elements at the same time. The indicator light above the POWER OFF pad is lit when at least one element is on. The light will turn off when the POWER OFF pad is touched or all elements are turned off.

Panel Lock

The panel lock is selected to prevent the cooktop from being turned on, such as for cleaning. The elements will not function when turned on.

Setting Panel Lock

1. Touch and hold PANEL LOCK pad for three seconds. A light above the pad stays lit when the panel is locked.
2. To unlock Touch the PANEL LOCK pad and hold for three seconds. The light above the pad will disappear.

The cooktop cannot be locked when a surface element is operating. **It is recommended to lock the cooktop before cleaning.**

Pot Sizing

Use this pad to choose the pot size on dual elements.
1. Touch element pad for dual element. Control defaults to larger element. Dual element light comes on above element pad indicating large size is selected.
2. Touch POT SIZING pad to change to smaller element. Dual element light will turn off.
3. Turn magTron dial to desired heat setting.

To change element size for different size cooking pot when the element is on:
1. Touch element pad. Display will show **0**.
2. Touch POT SIZING pad to change element size chosen, element turns off.
3. Turn magTron dial to desired heat setting.

Keep Warm

Each element has a keep warm setting to keep hot, cooked foods at serving temperatures.
To set Keep Warm feature:
1. Touch element pad for desired element.
2. Touch KEEP WARM pad. **L** is displayed above selected element and element comes on.

Keep Warm Guidelines

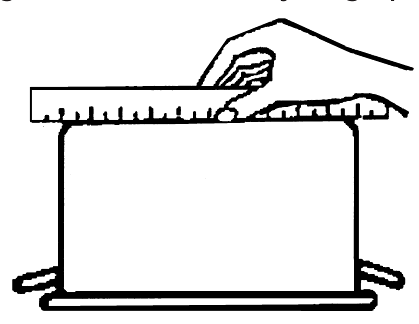
Use pans/utensils with flat bases. Plates and casseroles with shallow ridges around the base can be used provided they are made of heat-safe materials.
Keep dish covered to keep foods hot.
Choose pans and cookware that may be safely used on a hot surface. Example: Use CorningWare® "Safe for Rangetop" rather than Pyrex® which is not recommended for cooktop use.
Use a trivet or steamer inside a pan when necessary to raise food off bottom of pan.

Pot Sizing	Panel Lock
Power Off	Keep Warm

Cookware Characteristics

The choice of pans directly affects the cooking speed and uniformity. For best results select pans with the following features:

1. Flat Bases - When a pan is hot, the base (pan bottom) should rest evenly on the surface without wobbling (rocking). Flat, medium to heavy-weight pans are best.



To test the flatness of your pans
Turn the pan upside down on the countertop and place a ruler flat against the bottom of the pan. The bottom of the pan and the straight edge of the ruler should be flush against each other.

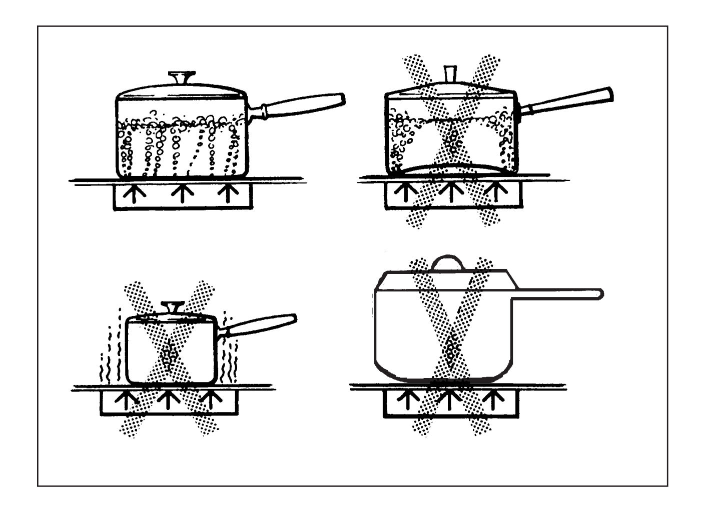
Another simple test to determine even heat distribution across the cookware bottom is to place 1" of water in the pan. Bring the water to a boil and observe the location of the bubbles as the water starts to boil. Good, flat cookware will have an even distribution of bubbles over the bottom surface area.

2. Diameter – The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used. Pans may overhang the element area by 1" all around.

3. Tight Fitting Lid – A lid shortens cooking time by holding the heat inside the pan.

Specialty pans

Specialty pans, such as griddles, roasters, pressure cookers, woks, water bath canners and pressure canners must have the same features as described above. Use only a flat-bottom wok. Never place a support ring, such as a wok ring or trivet, on the cooking surface.



Cookware Tips

- Use of pots and pans with rounded (either concave or convex) warped or dented bottoms should be avoided. See drawings above.
- Make sure the bottom of the pot or pan being used is clean and dry.
- Use pots and pans with thick, smooth metal bottoms.
- Do not slide metal pots across the cooktop. Pans may leave marks. (See Page 9 for cleaning.)
- Do not use glass pans as they may scratch the surface.

CAUTION

- **Foods packaged in aluminum foil** should **not** be placed directly on the glass ceramic surface for cooking; aluminum foil can melt and cause permanent damage.

- **Plastic, paper and cloth can melt or burn** when in contact with a hot surface. Do not let these items come in contact with the hot glass ceramic surface.
- **Do not allow pans to boil dry.** This can permanently damage the pan, the element and the cooktop glass.

Heat Settings for Radiant Elements

All these settings are recommended without the element being preheated. Use this chart as a guide.

Type of Food	HEAT SETTINGS
Melting butter/chocolate	1
Delicate sauces Finishing rice Simmering sauces with butter and egg yolk Bacon	1-3
Cooking vegetables, fish, broths Eggs, fried or scrambled Finishing cereals, pasta Milk Pancakes Pudding Simmering meats Steaming vegetables, fish, broths Pan frying Spaghetti sauces Sauteed vegetables Stewing meat, soups	4-6
Braising meat Pan frying meat, fish, Stir frying Quickly brown or sear meats Hold rapid boil	6-8
Boiling water for vegetables, pasta, rice, etc.	9

A range of heat settings are listed because the actual setting depends on:
1) type and quality of pan
2) type, quantity and temperature of the food
3) element used
4) the cook's preference.

208/240 Volt Connection: The Heat Settings recommended on this page are based on a 240 volt power source. If your cooktop is connected to 208 volts, the same heat settings apply but foods may take a little longer to finish cooking.

Care Before Use

Care is easy when preventative steps are taken. For example, apply a small amount of Cooktop Cleaning Creme (packaged with cooktop) on a daily basis. This provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner. **It must be reapplied** before each use. Use a clean cloth and apply Cooktop Cleaning Creme before each use to remove dust or metal marks that can occur on the cooktop surface between uses.

magTron Dial

Remove dial from cooktop. Wipe with a hot, soapy cloth, rinse and dry. Do not soak in water.

Side Trim

(Stainless steel models)
Always wipe with the grain when cleaning. For moderate/heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach). Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

Recommended Cleaners

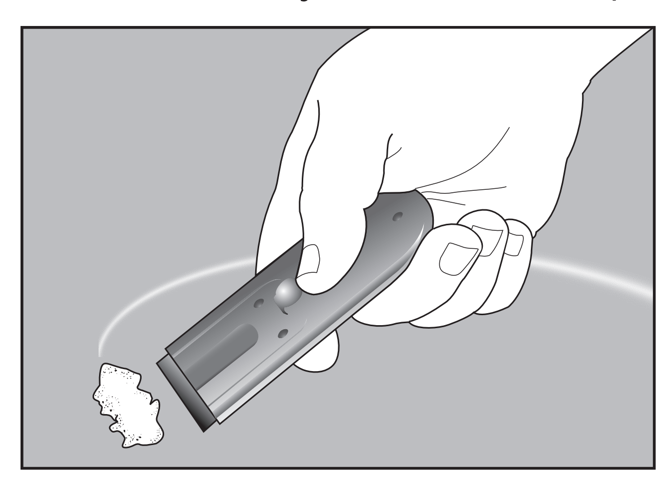
- **Cooktop Cleaning Crème**
  Use only a small amount. Apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.
- BonAmi®: rinse and dry.
- Soft Scrub® (without bleach): rinse and dry.
- White Vinegar: rinse and dry.
- Razor blade scraper (packaged with cooktop)
  Note: The recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement.

Avoid These Cleaners

- **Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach.** These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.
- **Caustic Cleaners**
  Oven cleaners may etch the cooktop surface.
- **Abrasive Cleaners**
  Metal scouring pads and scrub sponges can scratch and / or leave metal marks.
  Soap-filled scouring pads can scratch the surface.
  Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.
  Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Daily Cleaning Techniques

1. **Clean the surface when it is completely cool** with the following exception.
   Remove Dry Sugar, Sugar Syrup, Tomato Products and Milk immediately with the razor blade scraper.

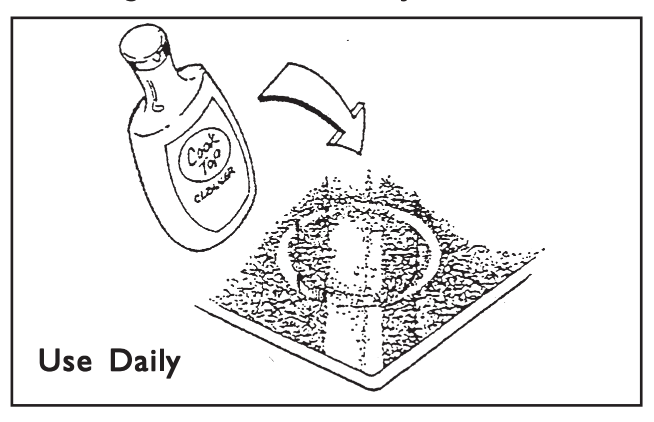


How to use a Razor Blade Scraper

CAUTION

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

2. **Wipe off spatters** with a clean, damp sponge or paper towel. Rinse and dry. Use white vinegar if smudge remains. Rinse and dry.



3. **Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Crème.** When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

Special Care Chart

TYPE OF SOIL	POSSIBLE SOLUTION
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. **Remove only these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper.** *See illustration on Page 8.* Be sure to use a new, sharp razor in your scraper.	**Failure to remove these soils immediately can permanently damage the surface.** • Remove pan and turn off the element. • Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. • After the surface has cooled, remove the residue and apply the Cooktop Cleaning Creme.
Burned-on food soil, dark streaks, and specks	• Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for about 30 minutes. • Use a plastic scrubber and Cooktop Cleaning Creme or use the razor blade scraper. Rinse and dry.
Greasy spatters	• Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply Cooktop Cleaning Creme.
Metal marks: Iridescent stain	• Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately, after surface has cooled, with the Cooktop Cleaning Creme. If this does not remove the metal marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a dampened paper towel. Rinse and reapply creme. **Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.**
Hard Water Spots **Hot cooking liquids dripped on surface**	• The minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with Cooktop Cleaning Creme. **Remove boilovers and stains, before using the cooktop again.**
Surface scratches Small scratches are to be expected on the glass surface, but do not affect cooking. In time, small scratches will become smoother and much less noticeable with daily use of the Cooktop Cleaning Creme.	• Apply Cleaning Creme before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. • Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended Cooktop Cleaning Creme daily on the cooktop. Be Careful: Diamond rings will scratch the surface.

Troubleshooting

Before calling for service, check these suggestions to avoid unnecessary service charges.

QUESTION	SUGGESTED SOLUTIONS
Element cycles on the highest setting	• This is normal. The temperature limiter operates automatically to protect the glass ceramic surface from extreme high temperature damage.
Element cycles more than usual	• Pan base is warped and not making full contact with the heating surface. • Base diameter of pan is too small for the size of the element. • Pan ingredients have boiled dry. • Material of pan is a poor heat conductor; heat transfers too slowly
A slight odor is noticeable when an element is turned on	• This is normal with new cooktops and will disappear after several uses.
Cooktop controls will not turn on	• Check the power source to see if a fuse has blown or if the circuit breaker tripped. • Check power supply. • Cooktop panel is locked. Touch and hold PANEL LOCK pad until indicator light turns off.
Replacement razor blades for the scraper	• The scraper is packaged with single-edge, stainless steel blades. Use a standard single-edge blade for replacement.
Cooking results are not what was expected	• The cooktop is not level. • Cooking pan does not fit the surface being used. • Cookware is not the type or size recommended.
Replacement magTron dial for cooktop	• A back-up dial is packaged with the cooktop. If an additional dial is required, call 866-44SIEMENS (447-4363) to order.

HOW TO OBTAIN SERVICE

Call: For authorized service or parts information, call 866-44SIEMENS (447-4363) We want you to remain a satisfied customer. If you have any questions or concerns, please let us know.

Write: BSH Home Appliances Corp., Customer Support, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649. Whether you write or call, please provide us with the model number, serial number and date of original purchase or installation.

Statement of Limited Warranty

The warranties provided by BSH Home Appliances Corp. in this Statement of Limited Warranty apply only to the BSH Electric Cooktops ("Cooktop") sold to you, the first using purchaser, provided that the Cooktop was purchased (1) for your use and not for resale and (2) in the United States or Canada and is located in the country of purchase. As used in this Statement of Limited Warranty, the term "Date of Installation" shall refer to the earlier of the date the Cooktop is installed or ten (10) business days after the date the Cooktop is sold to the first using purchaser, the warranties stated herein apply only to the first using purchaser and are not transferable.

Standard Limited Warranty
BSH warrants that its Cooktop is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the Date of Installation. During the warranty period, BSH or its authorized service center will repair or replace, at its sole option, any Cooktop that proves to have been defective under conditions of normal use without charge. All removed parts and components shall become the property of BSH, at BSH's option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts.

Extended Limited Warranty
BSH further warrants that the electric heating elements and controls of the Cooktop and the ceramic glass of the Cooktop shall be free from defects in materials for a period of time beginning on the twelfth (12th) month from the Date of Installation and continuing until the sixtieth (60th) month from the Date of Installation ("extended warranty period"). During the extended warranty period, BSH will replace any electric heating elements, controls, or ceramic glass of the Cooktop that proves to have been defective under normal conditions of use without charge, excluding any labor (including but not limited to labor charges incurred in the removal and reinstallation of any Cooktop), transportation, and/or shipping costs incurred in the performance of this extended warranty. All replaced parts covered under this paragraph shall assume the Identity of the original for purposes of this extended warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts.

Other Conditions of the Limited Warranties
The warranties provided in this Statement of Limited Warranty exclude defects or damage resulting from (1) use of the Cooktop in other than its normal and customary manner (commercial use of the Cooktop shall not be deemed normal or customary), (2) misuse, abuse, accidents or neglect, (3) improper operation, maintenance, installation or unauthorized service, (4) adjustment or alteration or modification of any kind, (5) a failure to comply with applicable state, local, city, and county electrical and/or building codes, (6) spills of food or liquid, and (7) external forces such as floods, fires, acts of God or other circumstances beyond BSH's control. Also excluded from this warranty are scratches and damages on external surfaces and exposed parts of Cooktops on which the serial numbers have been altered, defaced of removed. To the extent allowed by law, this warranty sets out your exclusive remedies with respect to products covered by it, whether the claim arises in contract or tort (including strict liability and negligence) or otherwise. BSH will not be liable for consequential or incidental damages, losses, or expenses. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER EXPRESS WARRANTIES. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS WARRANTY IS EFFECTIVE. No attempt to alter, modify, or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

How to Obtain Warranty Service
To obtain warranty service for the Cooktop, you should contact the nearest BSH authorized service center or the BSH Customer Support Call Center, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649, 866-44SIEMENS (447-4363).
NOTICE TO CALIFORNIA OWNERS
If your Cooktop needs warranty service and there is no authorized BSH service center reasonably close to you, you may notify the BSH reseller from whom you purchased the Cooktop . If the BSH reseller fails to repair or replace the defective parts, or partially refund your purchase price (where applicable), you may have the Cooktop repaired at any large appliance repair shop or center and you will be reimbursed for all reasonable expenses provided the costs are substantiated in writing and the work performed is covered by this warranty. BSH shall not reimburse any repair costs hereunder which exceed the depreciated value of the Cooktop.

Dear Siemens Cooktop Owner,

Merci d'avoir choisi la plaque de cuisson en vitrifiée céramique Siemens avec cadran magnétique magTron™. Nous recommandons de prendre le temps de lire ce guide avant d'utiliser la plaque de cuisson la première fois.
Ce livret contient suggestions et instructions assistive pour utiliser les traits du plaque à cuisson. Le garder à portée, car il contient des réponses aux questions pouvant survenir lorsque l'on commence à l'utiliser. Pour toute question, communiquer au 866-44SIEMENS (447-4363). Pour des informations additionnelles, visiter notre site web au www.siemens-home.com ou écrire à :

Siemens
BSH Home Appliances Corp.
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649

Salutations distinguées,
BSH Home Appliances

Tables des Matières

Compris avec la plaque de cuisson
- Guide d'utilisation
- Instructions d'installation
- Crème nettoyante pour plaque de cuisson (Cooktop Cleaning Creme®)
- Grattoir à lame
- Fixations
- Carte d'enregistrement
- Ruban mousse scellant
- Deux Cadrans Magnètique magTron

**** Remarque : La plaque de cuisson Siemens référée dans ce guide est fabriquée par BSH Home Appliance Corp.***

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA PLAQUE DE CUISSON.

Si l'information de ce guide n'est pas suivie, il peut en resulter un incendie ou une explosion causant des dommages à la propriété, des blessures ou la mort.

SÉCURITÉ PERSONNELLE

AVERTISSEMENT – AFIN DE RÉDUIRE TOUT RISQUE DE BLESSURE, DANS LE CAS D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER CE QUI SUIT:

- S'il y a un incendie, étouffer les flammes d'un feu de graisse avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuits ou autre plateau de métal. Fermer l'élément électrique. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER ET TÉLÉPHONER AU SERVICE D'INCENDIE.
- Ne pas utiliser d'eau, incluant des chiffons ou des torchons mouillés sur des feux de graisse. Il peut en résulter une explosion de vapeur.
- NE JAMAIS PRENDRE UNE CASSEROLE EN FEU. Il peut en résulter des brûlures.
- TOUJOURS utiliser un DÉTECTEUR DE FUMÉE fonctionnel près de la cuisine.
- LAISSER LA HOTTE EN CIRCUIT pour flamber les aliments.
- Utiliser un extincteur SEULEMENT SI :
- Si l'on possède un extincteur de classe ABC et que l'on sait comment s'en servir.
- Le feu est moins important et est restreint à la zone où il a commencé.
- Le service des incendies a été appelé.
- L'on peu combattre le feu en ayant le dos vers la sortie.
- ÉTOUFFER LES FLAMMES d'autres types de feu d'aliments à l'aide de bicarbonate de soude. Ne JAMAIS utiliser d'eau pour des feux de cuisson.



AVERTISSEMENT
Pour réduire tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, observer ce qui suit :

- Utiliser l'appareil seulement de la façon à laquelle il est destiné par le fabricant. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.
- Avant d'effectuer le service de l'appareil, mettre l'alimentation HORS CIRCUIT au panneau électrique et le verrouiller pour éviter que l'alimentation soit mise en circuit accidentellement.
- Ne pas utiliser la plaque de cuisson si la surface vitrifiée est brisée. Si cette dernière se brise, ne pas utiliser ni tenter de la nettoyer ou de la réparer. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent s'infiltrer et ainsi causer un choc électrique. Couper le circuit électrique de la plaque de cuisson et communiquer immédiatement avec un centre de service autorisé.
- Ne pas entreposer des articles intéressant les enfants par-dessus ou à l'arrière de la plaque de cuisson. Si les enfants montent sur la plaque de cuisson pour aller chercher ces articles, il peut en résulter de graves blessures.
- Les enfants et les animaux ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance près des appareils en usage. Il ne devrait jamais être permis de s'asseoir ou de se mettre debout sur aucune partie de l'appareil.



AVERTISSEMENT
Ne pas entreposer de matériaux combustibles sur ou près de la plaque de cuisson.

- Lors de l'utilisation de la plaque de cuisson, **NE PAS TOUCHER À LA ZONE DE CUISSON OU À LA ZONE ADJACENTE**. Même si elles sont de couleur noire, ces zones peuvent être chaudes. Les zones adjacentes des éléments peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ne laisser jamais venir en contact un linge mouillé, un tire-plat ou autre objet inflammables avant que la zone de cuisson soit refroidie.
- Pour une protection personnelle porter des vêtements adéquats. Des vêtements larges ou avec des manches longues et larges ne devraient jamais être portés lorsque l'on cuisine. Attacher les cheveux longs afin de ne pas les laisser libres.
- Utiliser seulement des tire-plats secs. Des tire-plats humides ou mouillés sur une surface chaude peuvent causer des brûlures par vapeur. Ne pas utiliser une serviette ou un gros tissu à la place d'un tire-plat. Ne pas laisser les tire-plats toucher les zones chaudes de cuisson.
- Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs surfaces de dimensions différentes. Toujours utiliser des ustensiles à fond plat et assez large pour couvrir toute la zone de cuisson. L'utilisation d'ustensile plus petit que la surface de la zone de cuisson expose, une zone de chaleur pouvant causer des brûlures. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliore l'efficacité.
- Tourner les poignées des ustensiles vers l'intérieur afin qu'ils n'atteignent pas le dessus des zones adjacentes de travail, les zones de cuisson ou les côtés de la plaque de cuisson. Ceci prévient le renversement des aliments chauds, un risque de brûlure et l'ignition de matériaux inflammables.
- La plaque de cuisson sert à la cuisson. Ne jamais s'en servir pour réchauffer ou chauffer une pièce. S'assurer que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié selon les instructions d'installation fournies avec la plaque de cuisson. **Ne pas réparer ou remplacer aucune pièce de l'appareil à moins qu'il soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Pour tout autre entretien se référer à un technicien qualifié**.
- Toujours utiliser des ustensiles et des casseroles appropriés pour le genre et la quantité de nourriture à préparer.
- Ne jamais placer de casserole chaude sur la zone du panneau de contrôle.

 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA PLAQUE DE CUISSON.

- Utiliser seulement, lorsque nécessaire, une température élevée sur la plaque de cuisson. Afin de chauffer l'huile lentement, utiliser les réglages de bas à moyen.
- Ne jamais déplacer une casserole d'huile chaude, spécialement une friture. Attendre que le tout soit refroidi.
- Ne jamais laisser la plaque de cuisson sans surveillance lors de l'utilisation d'un réglage élevé. Trop bouillir peut causer de la fumée et endommager la plaque de cuisson.
- Tenir la poignée de la casserole afin de prévenir un mouvement de l'ustensile lorsque l'on brasse ou l'on retourne des aliments.
- Autres que des casseroles en métal, seulement certains types de verre, de céramique vitrifiée à l'épreuve de la chaleur, de la céramique, du grès ou des ustensiles émaillés sont recommandés pour la plaque de cuisson. Ce genre d'ustensile peut se briser lors d'un changement brusque de température. Utiliser seulement avec des réglages de température bas ou moyen conformément aux directives du fabricant.
- Nettoyer la plaque de cuisson avec attention. Si une tache doit être enlevée lorsque la plaque de cuisson est chaude, nettoyer le dessus avec un grattoir à lame en métal seulement. Ne pas utiliser une éponge ni un linge mouillé lorsque la plaque est chaude. Certains nettoyants produisent de la fumée toxique s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Nettoyer régulièrement le système de ventilation au-dessus ou à l'arrière de la plaque de cuisson, afin que la graisse de vapeur de cuisson ne s'accumule pas dans les filtres, les ventilateurs, la prise ou la hotte.

Pièces de la plaque de cuisson

2 3 4

1 5

Nº	GENRE	DIMENSION	CONSOMMATION
1	Double	5 1/2 po/9 po (140 / 230 mm)	1100 / 2500 w
2.	Simple	5 1/2 po (140 mm)	1200 w
3	Double	5 po/7 po (120 / 180 mm)	700 / 1700 w
4	Simple	6 po (160 mm)	1500 w
5	Double	5 po/8 po (120 / 195 mm)	800 / 1900 w

6 Voyants d'éléments doubles ON (Indique que les éléments intérieurs et extérieurs sont en marche.)
7 Touches de sélection de l'élément chauffant
8 Emplacement du cadran magTron
9 Boutons de fonction de la plaque de cuisson (Voir Page 5)
10 Le bouton alimentation hors circuit (Power Off) (Voir Page 5)

Avant d'utiliser la plaque la première fois

- Enlever tous les matériaux d'emballage et la documentation de la surface de la plaque de cuisson.
- Pendant qu'elle est froide, nettoyer avec une éponge propre et humide et assécher.
- Appliquer la crème nettoyante pour plaque de cuisson, incluse avec la plaque de cuisson. (Voir page 8 pour les instructions quotidiennes.)
- Durant les premières utilisations, il peut y avoir une légère odeur ; ceci est normal et elle se dissipera.
- Des résultats accrus de cuisson dépendent de la sélection de la casserole à utiliser. (Voir page 6.)
- La surface de cuisson retient la chaleur et sera chaude de 25 à 30 minutes après la mise hors circuit des éléments.
- Lire toutes les précautions de sécurité dans le guide d'entretien.

Précautions pour une longue durée et une belle apparence de la surface

- Une application quotidienne de crème nettoyante pour plaque de cuisson protège la surface et facilite le retrait des aliments et des cernes d'eau.
- La surface de vitrifiée céramique est un matériau durable et résiste aux impactes mais non incassable si une casserole ou un autre objet tombe dessus.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium directement sur le verre ; il fond et endommage la surface vitrifiée.
- Ne pas mettre de plastique, de papier ou de tissu en contact avec la surface chaude du verre ; ces objets peuvent fondre, brûler et endommager le verre.
- Ne pas faire coller les casseroles ; cela peut endommager la casserole, les éléments ou la plaque de cuisson.
- Ne jamais cuire des aliments directement sur le verre.
- Éviter de placer un support de wok, un trivet ou un support de métal sur la surface vitrifiée.
- Ne pas utiliser la surface vitrifiée comme planche à découper.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la surface de cuisson; cela peut rayer le verre.
- Ne pas placer une casserole mouillée sur la surface vitrifiée.

Fonctionnement général de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson est dotée de touches et d'un cadran magnétique pour l'actionner. En touchant le verre d'une touche, comme un élément ou une touche de fonction, utiliser la partie plate du doigt et presser le centre de la touche. Un bip retentit en touchant ces touches.

Cadran magTron

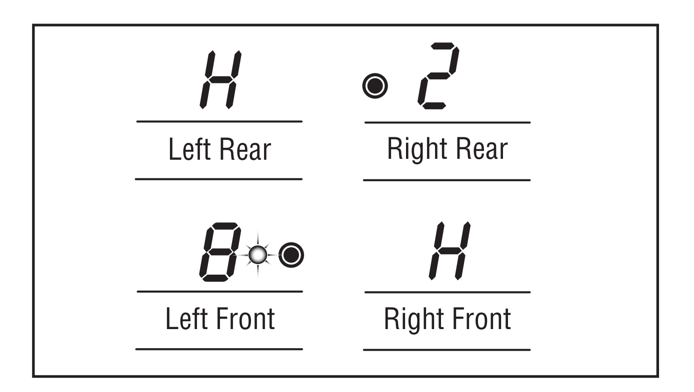
La plaque de cuisson utilise un cadran magnétique magTron pour sélectionner le réglage de chaleur désiré. Ce cadran est maintenu sur la plaque de cuisson par un aimant robuste et se positionne automatiquement au centre de l'emplacement du cadran lorsque placé sur la plaque de cuisson.
Remarque : Si le cadran est retiré de la plaque de cuisson pendant l'utilisation, tous les éléments se mettent hors circuit. La plaque de cuisson est verrouillée et le voyant du verrouillage du panneau s'allume. (Voir Réglaqe du verrouillage au panneau Page 5.)

Voyant de l'élément « ON » (marche)

La zone au-dessus du coussinet d'élément utilisé indique le réglage de cuisson lorsque l'élément est en circuit. Lorsque l'élément est fermé, le voyant de surface chaude s'allume dans cette zone. (Voir Voyant de surface chaude ci-dessous).

Voyant de surface chaude

Chaque élément comprend un voyant afin de montrer si la surface de cuisson est trop chaude au touché. La lettre H s'affiche au-dessus de la touche élément. Le voyant reste allumé aussi longtemps que la surface de cuisson n'a pas refroidi à la température de sécurité au touché. Si un voyant de surface chaude est allumé, faire attention lorsque l'on cuisine ou que l'on nettoie la plaque de cuisson, car la plaque est encore chaude.



Chaleur maintenue

La surface de cuisson en verre maintient la chaleur et reste chaude après que le(s) élément(s) est (sont) en position arrêt. La chaleur maintenue peut servir de réchaud pour un certain temps.

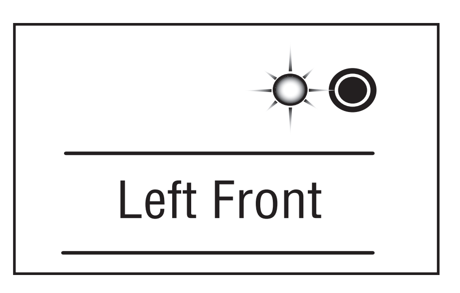
Éléments radiants
Siemens élément radiant quickStart™ es doté d'un ruban de fil sous la surface de la céramique vitrifiée et assure la chaleur pour la cuisson. Les éléments radiants font un cycle entre ON (marche) et OFF (arrêt). (***Voir limiteurs de température ci-dessous.)*** Il y a 9 position de réglages de chaleur; depuis 9 (élevée) à 1 (faible) et une touche spéciale pour garder chaud.

Élément jumelé
L'élément jumelé consiste en deux éléments de ruban radiant dans la même zone. Le petit élément intérieur ou les deux éléments intérieur et extérieur peuvent être choisis, selon la dimension de la casserole. (Voir page 6.)

Limiteurs de température
Chaque élément quickStart™ possède son détecteur afin de protéger la surface de céramique vitrifiée des chaleurs extrêmes. Les limiteurs fonctionnent automatiquement, selon l'ajustement de cuisson en effectuant un cycle marche et arrêt de l'élément.

Quoique le cycle est normal, n'importe lesquelles de ces conditions suivantes peuvent activer le limiteur et faire un cycle, entre ON (marche) et OFF (arrêt), plus qu'à l'habitude :
- Le plat de la casserole n'est pas complètement en contact avec la surface de chaleur (à cause d'une base déformée ou inégale.)
- La casserole est trop petite par rapport à la dimension de l'élément.
- La casserole est à sec.
- Le matériau ou la forme de la casserole est lent à transférer la chaleur.

Réglages des contrôles (élément jumelé)
1. Placer la casserole sur l'élément.
2. Toucher le bouton pour l'élément désiré. L'affichage indique **0**.
3. Toucher le bouton dimension de casserole (POT SIZING). Le contrôle par défaut est l'élément large (intérieur et extérieur). Toucher le bouton (POT SIZING) de nouveau pour l'élément plus petit. Le voyant de l'élément jumelé s'allume indiquant que l'élément large a été sélectionné.



4. Tourner le bouton magTron au réglage désiré. Vers la droite (sens horaire) commence avec un réglage **1** (faible). Vers la gauche (sens contre horaire commence avec un réglage **9** (élevé). Tourner le cadran jusqu'à ce que le réglage de chaleur désiré s'affiche.

Réglages des contrôles (élément simple)
1. Suivre les étapes 1, 2 et 4 susmentionnées.

Changer le réglage de chaleur pendant la cuisson
1. Toucher le bouton pour l'élément désiré. L'affichage indique **0**.
2. Tourner le cadran magTron. Le premier tour affiche le réglage de cuisson en cours.
3. Tourner le cadran à gauche ou à droite pour choisir un nouveau réglage. Le nouveau réglage de cuisson s'affiche.

Changer la dimension de la casserole pendant la cuisson (élément jumelé seulement)
Voir dimension de la casserole (page 5).

Pour fermer un élément de surface
1. Toucher le bouton pour élément désiré.
2. L'affichage indique **0**. L'élément se met hors circuit aprés cinq secondes.

   Ou

   toucher le bouton élément deux fois.

   Ou

   toucher le bouton élément une fois. L'élément se met hors circuit aprés cinq secondes.

Pour fermer tous les éléments en méme temps
1. Toucher le bouton alimentation arrét (Power OFF).

   Ou

   Retirer le cadran magTron de la plaque de cuisson. Une fois enlevé, les commandes de la plaque de cuisson sont verrouillées. Replacer le cadran magTron alors, presser et maintenir la touche verrouillage de panneau (PANEL LOCK) pendant 3 secondes pour déverrouiller.

Boutons de fonction de la plaque de cuisson

Alimentation hors circuit (Power Off)

Mettre tous les éléments hors circuit en méme temps. Le voyant est allumé lorsqu'au moins un élément est en circuit. Le voyant s'éteint lorsque le bouton alimentation arrét ou tous les éléments sont hors circuit.

Verrouillage du panneau (Panel Lock)

Le verrouillage du panneau est sélectionné pour empécher la mise en circuit de la plaque de cuisson. Les éléments ne fonctionnent pas s'ils sont mis en circuit.

Réglage du verrouillage du panneau (Panel Lock)

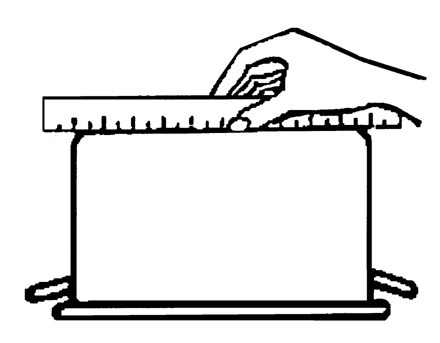
4ge du verrouillage du abTjnau moins un é. du verrouillage du panneau (Panel

Utilisation des casseroles appropriées

Casserole Caractéristiques

Le choix des casserole modifie directement la vitesse et l'uniformité de la chaleur. Pour de meilleurs résultats, choisir les casseroles selon ces caractéristiques :

1. Bases Plates — Lorsque la casserole est chaude, la base (le dessous de la casserole) doit rester uniforme sur la surface sans vibrer (balancer.) Des casseroles moyennes à grosses ayant une base plate sont les meilleures.



Pour vérifier le plat des casseroles
Retourner la casserole à l'envers sur la plaque de cuisson et placer une règle sur le plat de la casserole. Le plat de la casserole et le bord droit de la règle doivent être en contact direct.

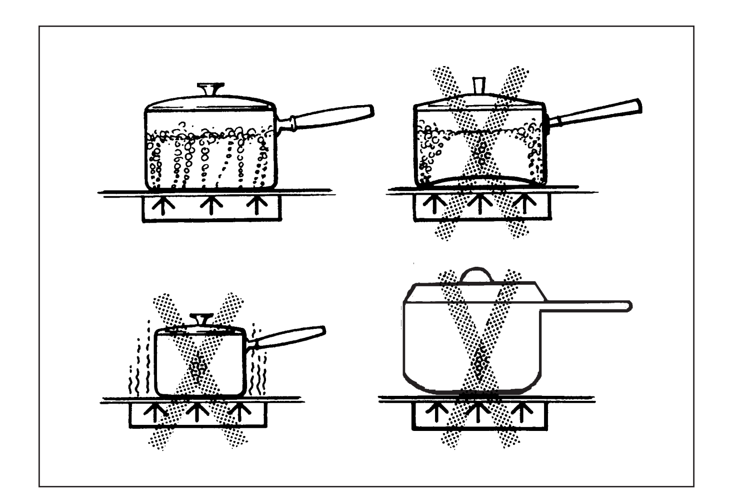
Un autre test simple pour déterminer la distribution égale de la chaleur à travers le plat de la casserole est d'ajouter 1 po d'eau dans la casserole. Amener l'eau à ébullition et observer l'emplacement des bulles lorsque que l'eau commence à bouillir. Une bonne casserole à base plate a une distribution égale de bulles sur toute la surface du fond.

2. Diamétre—La base de la casserole doit couvrir ou être équivalente au diamètre de l'élément à utiliser. La casserole peut dépasser la zone de l'élément d'environ 1 po tout autour.

3. Couvercle Ajusté Fermement—Un couvercle réduit le temps de cuisson en gardant la chaleur dans la casserole.

Plats spécialisés

Les plats spécialisés tels que grilles, rôtissoires, cuiseurs à pression, woks, conserves au bain-marie et conserves à pression doivent avoir les mêmes caractéristiques tel qu'il est décrit précédemment. Utiliser seulement un wok à fond plat. Ne jamais placer un support, comme un support de wok ou un trivet sur la surface de cuisson.



Casserole appropriée

- Les chaudrons et les casseroles avec un fondrond, soit concave ou convexe, voilé et inégal doivent être évités.
- S'assurer que les chaudrons ou les casseroles sont propres et secs.
- Utiliser des chaudrons et des casseroles avec un fond en métal épais et lisse.
- Ne pas glisser les casseroles en métal sur la plaque de cuisson. Ils peuvent laisser des marques. (Voir page 8 pour l'entretien.)
- Ne pas utiliser des casseroles en verre pour ne pas égratigner la surface.

ATTENTION

- **Les aliments emballés dans du papier d'aluminium** ne doivent **pas** être placés directement sur la surface de céramique vitrifiée pour la cuisson ; l'aluminium peut fondre et causer des dommages permanents.

- Le **plastique, le papier et le tissu peuvent fondre ou brûler** lorsqu'ils sont en contact avec une surface chaude. Ne pas mettre ces articles en contact avec la surface de céramique vitrifiée.

- **Ne pas permettre à la casserole de bouillir à sec**. Ceci peut causer des dommages permanents à la casserole, à l'élément et à la plaque de cuisson vitrifiée.

Réglages de la chaleur pour les éléments radiants

Tous ces réglages sont recommandés sans que l'élément ne soit préchauffé. Utiliser ce graphique comme référence.

TYPE DE NOURRITURE	RÉGLAGES DE LA CHALEUR
Fondre le beurre, le chocolat	1
Sauces délicates Finir le riz Mijoter les sauces avec du beurre et jaune d'œuf Bacon	1 à 3
Cuire légume, poisson, bouillon Oeufs, frits ou brouillés Finir les céréales, pâtes Lait Crêpe Pudding Mijoter les viandes Cuire à l'étouffée les légumes poisson, bouillon Maïs à éclater Sauces à spaghetti Légumes sautés Cuire à l'étouffée viande, soupe	4 à 6
Viande braisée Frire à la poêle viande, poisson Sauté Viandes brunies rapidement Garder l'eau bouillante	6 à 8
Bouillir de l'eau pour les légumes, pâtes, riz, etc.	9

Une gamme de réglages est donnée car le réglage actuel dépend de :

1) type et qualité de la casserole

2) type, quantité et température de la nourriture

3) élément utilisé

4) préférences du cuisinier.

Connections 208/240 volts : les réglages de chaleur recommandés sur cette page sont basés sur une alimentation de 240 volts. Si la plaque de cuisson est branchée sur une tension de 208 volts, les réglages seront les mêmes mais peuvent prendre un peu plus de temps pour terminer la cuisson.

Avant l'entretien

L'entretien est facile si des étapes préventives ont été effectuées. Par exemple, une application quotidienne d'une petite quantité de crème nettoyante Cooktop Cleaning Creme pour plaque de cuisson. (Comprise avec la plaque de cuisson.) Ceci donne une couche protectrice aidant le nettoyage des marques d'eau et des éclaboussures d'aliment. La température de la surface de cuisson réduit les qualités protectrices de ce nettoyant. **Il doit être appliqué** avant chaque utilisation. Avec un linge propre, appliquer de la crème nettoyante Cooktop Cooking Creme pour plaque de cuisson afin d'enlever les marques de poussière ou de métal pouvant se produire sur la surface de la plaque entre les usages.

Cadre magTron

Enlever le cadran de la plaque de cuisson. Essuyer avec un chiffon savonneux chaud, rincer et assécher. Ne pas faire tremper dans l'eau.

Garniture Latérale en acier inoxydable

(Modèle en acier inoxydable)
Toujours essuyer dans le sens du grain. Pour les taches moyennes à tenaces, utiliser le produit BonAmi® ou Soft Scrub® (sans javellisant.) Essuyer avec une éponge ou un chiffon, rincer et assécher.

Nettoyants Recommandés

- Cooktop Cleaning Crème (Crème nettoyante pour plaque de cuisson.)
  Utilliser seulement une petite quantité. Appliquer sur un papier essuie-tout ou un chiffon propre. Essuyer la surface et polir avec une chiffon propre et sec.
- BonAmi® : rincer et assécher.
- Soft Scrub® (sans javellisant) : rincer et assécher.
- Vinaigre blanc : rincer et assécher.
- Grattoir à lame (emballé avec la plaque de cuisson.)
  Remarque: Les nettoyants recommandés indiquent un type de nettoyant et ne constituent pas un endossement.

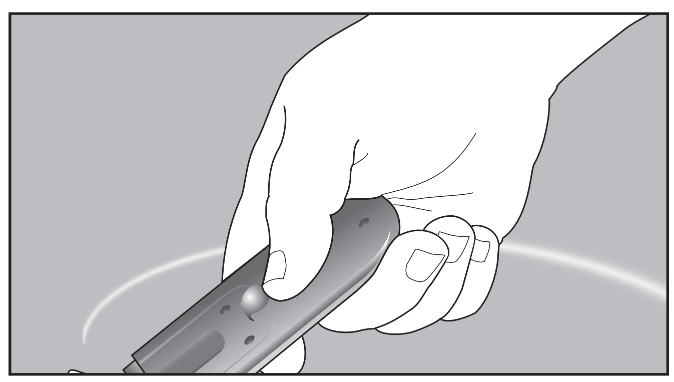
Éviter Ces Nettoyants

- **NETTOYANTS À VITRE contenant de l'ammoniaque ou du chlore.** Ces ingrédients peuvent graver ou tacher la surface de la plaque de cuisson.
- **NETTOYANT CAUSTIQUES**
  Nettoyants à four tel peut graver la surface de la plaque de cuisson.
- **NETTOYANTS ABRASIFS**
  Des **tampons à récurer** en métal et des éponges à récurer tel peuvent égratigner et/ou laisser des marques de métal.
  Des **tampons à récurer savonneux** tel peuvent égratigner la surface.

Des **nettoyants en poudre contenant du javellisant** peuvent endommager définitivement la plaque de cuisson.
Nettoyants inflammables tel que de l'essence à briquet ou du WD-40.

Techniques De Nettoyage Quotidien

1. **Nettoyer la surface lorsqu'elle est complè-tement froide** sauf les exceptions suivantes.
   Enlever ces saletés IMMÉDIATEMENT avec un grattoir à lame.
   Sucre sec, sirop sucré, produit de tomate, lait.

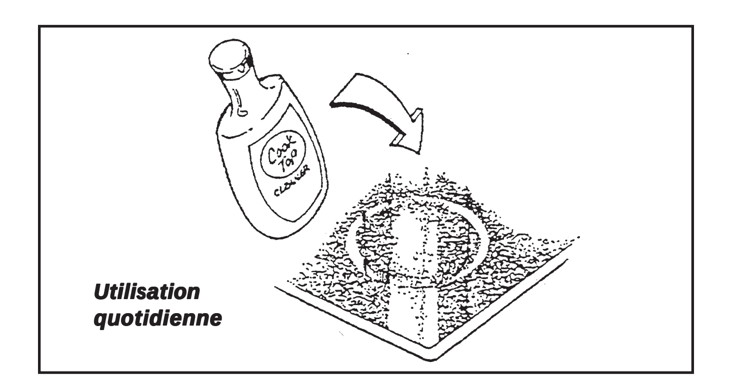


Comment utiliser un grattoir à lame

ATTENTION

Ne pas utiliser aucun nettoyant sur le verre lorsque la surface est chaude ; utiliser seulement un grattoir à lame. Il en résulterait des vapeurs pouvait être dangereuses pour la santé. La chaleur du nettoyant peut attaquer chimiquement et endommager la surface.

2. **Essuyer les éclaboussures** avec un chiffon propre, une éponge humide ou un essuie-tout. Rincer et assécher. Utiliser du vinaigre blanc si une marque reste, rincer et assécher.



Utilisation quotidienne

3. **Appliquer une petite quantité de crème nettoyante** sur la plaque de cuisson. Lorsque sèche, polir la surface avec un essuie-tout ou un chiffon.

Tableau d'entretien spécial

TYPE DE SALETÉ	SOLUTION POSSIBLE
Éclaboussures de sucre sec, sirop de sucre, lait ou tomate. Pellicule de plastique ou d'aluminium fondu. Tous REQUIÈRENT D'ÊTRE ENLEVÉS IMMÉDIATEMENT. **Enlever seulement ces types de taches lorsque la surface est chaude avec le grattoir à lame.** ***Voir l'illustration à la page 8.*** S'assurer de changer la lame du grattoir.	**Le fait de ne pas enlever immédiatement ces taches peut endommager en permanence la surface.** • Enlever la casserole et fermer l'élément. • Porter des moufles, mettre le grattoir en angle de 30°, faire attention pour ne pas gouger ou égratigner le verre. Pousser la saleté à l'extérieur de la zone de chaleur. • Après le refroidissement de la surface, enlever les résidus et appliquer la crème de nettoyage pour plaque de cuisson.
Tache de nourriture brûlée, rayures foncées	• Étendre pendant environ 30 minutes un essuie-tout sec ou une éponge pour ramollir la tache. • Utiliser une éponge à récurer et de la crème nettoyante pour plaque de cuisson ou utiliser le grattoir à lame. Rincer et assécher.
Éclaboussures graisseuses	• Utiliser une éponge ou un chiffon savonneux pour enlever la graisse ; rincer parfaitement et assécher. Appliquer la crème nettoyante pour plaque de cuisson.
Marques de métal : tache iridescente	• Les bases de casserole en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable peuvent laisser des marques. Une fois la plaque refroidie, traiter immédiatement avec la crème nettoyante pour plaque de cuisson. Si cela n'enlève pas les marques de métal, essayer un abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans javellisant) avec un essuie-tout sec ; et appliquer de nouveau la crème. **Il sera plus difficile d'enlever les taches de métal à la prochaine cuisson.**
Marques d'eau calcaire **Liquides chauds de cuisson coulés sur la surface**	• Les minéraux dans l'eau peuvent être transférés sur la surface et la tacher. Utiliser du vinaigre blanc non dilué, rincer et sécher. Traiter avec de la crème nettoyante pour plaque de cuisson. **Enlever les renversements et les taches avant d'utiliser la plaque de cuisson de nouveau.**
Surface égratignée : De petites égratignures peuvent survenir sur la surface vitrifiée, mais ne modifient pas la cuisson. Avec le temps, les petites égratignures s'estompent avec l'utilisation quotidienne de la crème de nettoyage pour plaque de cuisson.	• Pour enlever le sel et les assaisonnements, appliquer de la crème nettoyante avant l'utilisation. • Égratignée ceci peut être évité en utilisant des casseroles à base douce, propre, et sèche. Utiliser quotidiennement de la crème nettoyante pour plaque de cuisson. Être prudent : les bagues à diamants peuvent égratigner la surface.

Guide de Dépannage

Avant d'appeler le centre de service, vérifier ces suggestions pour éviter des frais de service.

QUESTION	SOLUTIONS RECOMMANDÉES
Les cycles de l'élément sont au réglage le plus élevé	• Ceci est normal. Le limiteur de température fonctionne automatiquement pour protéger la surface de la céramique vitrifiée des dommages d'une température extrêmement élevée.
L'élément fait plus de cycles plus que normalement	• La base de la casserole est ondulée et n'est pas en contact direct avec la surface chauffante. • Le diamètre de la base de la casserole est trop petit pour la dimension de l'élément. • Les ingrédients de la casserole sont à sec. • Le matériau de la casserole a une faible transmission de chaleur ; la chaleur se transfère trop lentement.
Lorsque l'élément est mis en circuit il y a une légère odeur	• Ceci est normal et disparaîtra après plusieurs utilisations.
Le contrôle de la plaque de cuisson ne se met pas en circuit	• Vérifier l'alimentation, si un fusible n'a pas grillé ou si le coupe-circuit n'est pas déclenché. • Vérifier la boîte d'alimentation. • Le panneau de la plaque de cuisson est verrouillé. Toucher et maintenir la touche verrouillage de panneau jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
Remplacement des lames pour le grattoir	• Le grattoir est emballé avec des lames à tranchant d'un seul côté, en acier inoxydable. Utiliser des lames standard pour le remplacement.
La cuisson ne répond pas aux résultats escomptés	• La plaque de cuisson n'est pas de niveau. • Le fond des casseroles ne correspond pas à la surface de la plaque. • La casserole n'est pas de type ou de dimension recommandés.
Cadran magTron de rechange pour plaque de cuisson	• Un cadran de rechange est compris avec la plaque de cuisson. Si un cadran additionnel est requis, téléphoner au 866-44SIEMENS (447-4363).

Comment obtenir un service
Pour un service autorisé ou de l'information sur les pièces, téléphoner au 866-44SIEMENS (447-4363). Nous voulons l'entière satisfaction du client. Pour toutes questions, veuillez nous le faire savoir.

Écrire : BSH Home Appliances Corp., Customer Support, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649. Que ce soit par téléphone ou la poste, indiquer le n° du modèle, le n° de série et la date d'achat d'origine ou de l'installation.

Énoncé de garantie limitée

Les garanties fournies par BSH Home Appliances corp. (« BSH ») dans cet énoncé de garantie limités s'appliquent seulement aux plaques de cuisson électriques BSH (« Plaque de cuisson ») vendues au consommateur, premier acheteur, en autant que la plaque de cuisson a été acheté (1) à des fins d'utilisation par le consommateur et n'est pas destinée à la revente et (2) aux États-Unis ou au Canada et est située dans le pays où elle a été achetée. Tel qu'il est utilisé dans cet énoncé de garantie limitée, le terme « date d'installation » réfère à la date la plus tôt à laquelle la plaque de cuisson est installée ou dix (10) jours ouvrables après la date à laquelle la plaque de cuisson est vendue au premier acheteur-utilisateur. Les garanties énoncées ci-après s'appliquent seulement au premier acheteur-utilisateur et ne sont pas transférables.

Garantie limitée standard
BSH garantit que cette plaque de cuisson est exempte de défauts de fabrication et de matériaux pendant une période de douze (12) mois à partir de la date d'installation. Pendant la période de garantie, BSH ou ses centres de service autorisées répareront ou remplaceront, à sa discrétion, toute plaque de cuisson défectueuse, dans des conditions d'utilisation normale, sans frais. Toute pièce et composant enlevés demeurent la propriété de BSH, selon le choix de BSH. Toute pièce remplacée et/ou réparée remplacera la pièce d'origine à des fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée en regard des pièces.

Garantie limitée prolongée
BSH garantit de plus que les éléments chauffants électriques et les contrôles de la plaque de cuisson et la céramique vitrifiée de la plaque de cuisson sont exempts de défauts de matériaux pendant une période de douze (12) mois à partir de la date d'installation et se poursuivra jusqu'au soixantième (60) mois de la date d'installation (« période de garantie prolongée »). Pendant la période de garantie prolongée, BSH remplacera tout élément chauffant électrique, contrôles ou céramique vitrifiée de la plaque de cuisson qui présentent des défauts, dans des conditions d'utilisation normale, sans frais, excluant toute main-d'œuvre (incluant, mais non limité aux frais de main-d'œuvre encourus pour le retrait et la réinstallation de toute plaque de cuisson), frais de transport et/ou d'expédition encourus pendant la garantie prolongée. Toute pièce remplacée couverte selon ce paragraphe remplacera la pièce d'origine à des fins de cette garantie prolongée et cette garantie ne sera pas prolongée en regard de ces pièces.

Autres conditions de ces garanties limitées
Les garanties décrites dans cet énoncé de garantie limitée excluent les défauts ou les dommages résultant de (1) l'utilisation de cette plaque de cuisson à d'autres fins que de la façon normale et habituelle (l'utilisation commerciale de la plaque de cuisson n'est pas considérée comme normale ou habituelle), (2) mauvais usage, abus, accidents ou négligence, (3) fonctionnement inapproprié, entretien, installation ou service non autorisés, (4) réglage ou changement ou modification de toute sorte, (5) manquement à se conformer aux codes d'édifices et/ou électriques de l'état, provinciaux, locaux, municipaux, (6) déversement d'aliments ou de liquides, et (7) forces extérieures comme inondations, incendies, actes de Dieu ou autres circonstances hors du contrôle de BSH. Également exclus de cette garantie sont les égratignures et les dommages sur les surfaces extérieures et les pièces exposées de la plaque de cuisson sur laquelle les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés.

Conformément à la loi, cette garantie établit des solutions exclusives en regard aux produits couverts par la garantie, que la réclamation survient par contrat ou tort (incluant la responsabilité stricte ou la négligence) ou autres. BSH ne sera pas tenue responsable des dommages indirects ou accessoires, pertes ou dépenses. CETTE GARANTIE EST AU LIEU DE TOUTES AUTRES GARANTIES EXPRESSES. TOUTE GARANTIE IMPLIQUÉE PAR LA LOI, COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES OU AUTRES, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EN VIGUEUR DE CETTE GARANTIE EXPRESSE. Aucune tentative de modifier, de changer ou d'amender cette garantie ne sera en vigueur à moins d'un document écrit autorisé par un officier de BHS.

Comment obtenir un service sous garantie
Pour obtenir un service sous garantie pour la plaque de cuisson, communiquer avec le centre de service à la clientèle BSH Customer Support Call Center, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA, USA 92649, 800/944-2904.

REMARQUE AUX PROPRIÉTAIRES CALIFORNIENS
Si la plaque de cuisson requiert un service sous garantie et qu'il n'y a pas de centre de service BSH autorisé relativement près, aviser le marchand BSH où l'appareil a été acheté. Si le marchand BSH ne peut réparer ou remplacer les pièces défectueuses ou rembourser partiellement le prix d'achat (où applicable), l'on peut faire réparer la plaque de cuisson dans tout grand magasin d'appareils électroménagers ou au centre de service et le consommateur sera remboursé pour tous les frais raisonnables en autant que les coûts soient soumis par écrit et que le travail effectué soit couvert par la garantie. BSH ne remboursera pas tous frais de réparation excédant la valeur de dépréciation de la plaque de cuisson.

Dear Siemens Cooktop Owner,

Gracias por escoger la Estufa de Cerámico Vidrio de Siemens con la perilla magnéfica magTron™. Le recomendamos tomar el tiempo y leer este manual antes de usar su estufa por primera vez.
Este libreto contiene sugerencias y instrucciones para usar las caracteristicas de la estufa. Manténgalo cerca, contiene respuestas a las preguntas que se pueden presentar cuando usted comienza a cocinar.
La información en este manual está diseñada para ayudarle a operar y cuidar su estufa de manera segura, para gozar muchos años de satisfacción.
Si tiene alguna pregunta, favor de hablar al 866-44SIEMENS (447-4363). Para información adicional, visite nuestra página Web en www.siemens-home.com o escríbanos a:

Siemens
BSH Home Appliances Corp.

Contenidos

Incluido con la Estufa
- Manual de Uso y Cuidado
- Instrucciones de Instalación
- Crema de Limpieza para Estufa® (Cooktop Cleaning Creme)
- Rasqueta con Navaja de Razurar
- Abrazaderas de Montaje
- Tarjeta de Registro
- Cinta de Espuma para Sellar
- Dos Perillas Magnética magTron

*Nota: La estufa Siemens a que se refiere este manual fue fabricada por BSH Home Appliance Corp.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU ESTUFA

El no observar la información en este manual, puede dar como resultado un incendio o explosion, causando daños, heridas personales o la muerte.

SEGURIDAD PERSONAL



ATENCIÓN
PARA REDUCIR EL RIESGO DE HERIDAS A PERSONAS, EN CASO DE UN INCENDIO DE GRASA, OBSERVE LO SIGUIENTE:

- APAGUE LAS LLAMAS de un incendio de grasa con una tapa ajustada, bandeja de hornear u otra bandeja de metal. Apague los elementos eléctricos. EVITE QUEMADURAS. Cuando las llamas no se apaguen de inmediato, EVACÚE EL LUGAR Y LLAME A LOS BOMBEROS.
- NO USE AGUA, incluyendo trapos o toallas húmedos, con incendios de grasa. Puede resultar una explosión de vapor violenta.
- NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Se puede quemar.
- SIEMPRE TENGA UN DETECTOR DE HUMO QUE FUNCIONA CERCA DE LA COCINA.
- DEJE PRENDIDO EL VENTILADOR DE LA CAMPANA cuando flamea comida
- USE UN EXTINGUIDOR SÓLO CUANDO:
- Usted sepa que tiene un extinguidor de fuego de la Clase ABC, y sabe cómo manejarlo.
- El incendio es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.
- Se está llamando a los bomberos.
- Usted puede combatir el incendio con su espalda hacia la salida.
- APAGUE LAS LLAMAS de otros tipos de incendios alimenticios con bicarbonato de sodio. Nunca use agua con incendios alimenticios.



ATENCIÓN
PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA O HERIDAS A PERSONAS, TOME ESTAS PRECAUCIONES:

- Utilice esta unidad sólo en la manera intencionada por el fabricante. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con el fabricante.
- Antes de darle servicio, apague la corriente en el panel de servicio y bloquee el panel para evitar que se prenda la unidad accidentalmente.
- No cocine en una estufa con la cubierta de vidrio rota. En caso que se rompa el vidrio de la estufa, no lo use ni trate de limpiar o repárarlo. Los detergentes y derrames pueden penetrar la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Apague los circuitos eléctricos para la estufa y llame de inmediato a una agencia de servicios autorizada.
- No guarde cosas de interés para niños arriba de o al fondo de la estufa. Cuando se suben los niños en la estufa para alcanzar estas cosas, podrían resultar heridos.
- Nunca se deben dejar sólo a los niños o mascotas en una área donde se utilizan aparatos. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.



ATENCIÓN
No guarde materiales inflamables encima de o cerca de la estufa.

- Cuando usa la estufa, **NO TOQUE EL ÁREA CALIENTE DE LA ESTUFA O EL ÁREA ALREDEDOR.** Aunque estén oscuras de color, estas áreas pueden estar calientes. Las áreas juntas a los elementos pueden ser lo suficiente caliente para quemar. Nunca permita el contacto de la ropa, agarraderas u otros materiales inflamables con una área de cocinar hasta que esté fría.
- Por seguridad personal, use ropa adecuada. Nunca debe usar ropa floja o mangas que cuelgan cuando cocina. Recoja el pelo largo para que no cuelgue libremente.
- Utilice sólo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden causar quemaduras de vapor. No utilice toallas u otra ropa estorbosa en lugar de las agarraderas. No permitq que las agarraderas toquen las áreas calientes de la estufa.
- El aparato viene equipado con una o más unidades superficiales de diferentes tamaños. Siempre utilice utensilios con fondos planos y un tamaño suficiente para tapar todo el área de cocinar. El uso de utensilios más pequeños expondrá una parte del área caliente al contacto directo con el usuario lo cual podría causar quemaduras. Una relación apropiada de los utensilios al quemador mejora además la eficiencia.
- Siempre posicione las manijas de los utensilios hacia dentro para que no se extienden sobre áreas adyacentes de trabajo, o el borde de la estufa. Esto ayudará a prevenir derrames de alimentos calientes, el riesgo de quemaduras y el encendido de materiales inflamables.
- La estufa es para cocinar. Nunca la debe utilizar para calentar una habitación.
  Asegúrese que su aparato es instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado de acuerdo a las instrucciones de instalación incluidas.
  No repare o reemplace ninguna parte del aparato a menos que lo recomienda específicamente este manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
- Siempre utilice los utensilios apropiados para cocinar el tipo y la cantidad de comida que se está preparando.
- No coloque los utensilios calientes en el área del panel de control.



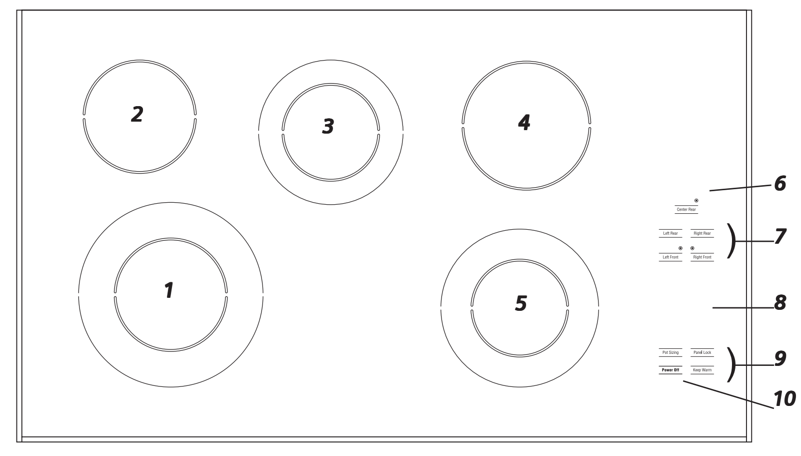
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU ESTUFA

- Sólo utilice la estufa con alto calor cuando sea necesario. Utilice el calor bajo a mediano para calentar aceite lentamente.
- Nunca mueva una olla con aceite caliente, sobre todo un sartén profundo. Espere hasta que esté frío.
- Nunca deje la estufa sin atención cuando la usa con alto calor. Los derrames pueden causar humo y posiblemente dañar la estufa.
- Agarre la manija de la olla para evitar el movimiento del utensilio cuando revuelve o voleta comida.
- Aparte de usar ollas metálicas, sólo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico a prueba de calor, cerámica, barro o con otro recubrimiento sirven para la estufa. Estos tipos de utensilios pueden romperse con cambios rápidos en la temperatura. Utilice sólo con bajo o mediano calor de acuerdo a las instrucciones del fabricante de los utensilios.
- Limpie la estufa cuidadosamente. Si es necesario quitar la mugre mientras que la estufa esté caliente, limpie la superficie caliente sólo con la rasqueta con navaja de rasurar. No utilice una esponja húmeda mientras esté caliente. Algunos detergentes producen humos nocivos cuando son aplicados a una superficie caliente.
- Limpie el sistema de ventilación arriba o atrás de la estufa frecuentemente para que no se acumule grasa de los vapores de cocinar en los filtros, ventilador, respiradero o campana.
- Los implantes biomédicos tal como los marcapasos cardíacos y las bombas de insulina podrían ser afectados por el campo magnético que rodea el botón de control (magTron dial). El botón de control es fuertemente magnético. Si tiene implantado cualquier dispositivo biomédico, no debería cargar el botón de control en el bolsillo y debería mantenerio a una distancia mínima de cuatro pulgadas (10 cm) de cualquier implante biomédico.

Partes de la estufa



ET 4955UC

NO.	TIPO	TAMAÑO	VATAJE
1	Doble	5 ½" / 9" (140 / 230 mm)	1100/2500
2.	Sencillo	5 ½" (140 mm)	1200
3.	Doble	5" / 7" (120 / 180 mm)	700 / 1700
4.	Sencillo	6" (160 mm)	1500
5.	Doble	5" / 8" (120 / 195 mm)	800 / 1900

6. Luces indicadoras de doble elemento (indican que los elementos internos y externos estan encendidos).
7. Almohadillas de Selección de Elemento Calentador
8. Emplacement de Perilla magTron.
9. Almohadillas de función de la Estufa (Vea pagina 5)
10. Almohadilla de apagar (Power Off) (Vea pagina 5)

Antes de usar la estufa por primera vez

- Saque todo el material de empaque y la literatura de la superficie de la estufa.
- Cuando esté fría, limpie con una esponja húmeda limpia y séquela.
- Aplique la Crema de Limpieza para Estufa® que viene incluida. Saque brillo con un trapo limpio. (Vea la página 8 para las instrucciones de cuidado diario.)
- Puede haber un ligero olor durante los usos inicales; es normal y desaparecerá.
- Resultados óptimos dependen de la selección y uso correcto de los utensilios de cocina. (Vea página 6.)
- La superficie de cocinar retiene el calor y se queda caliente hasta por 25 a 30 minutos después de que se hayan apagado los elementos.
- Lea todas las precauciones de seguridad y el Manual de Cuidado y Uso antes de operar la estufa.

Precauciones para una larga vida y buena apariencia de la superficie:

- La aplicación diaria de la Crema de Limpieza para Estufa® protege la superficie y facilita remover manchas de comida y de agua.
- La superficie de cocinar de cerámico vidrio es un material duradero resistente al impacto pero no es irrompible cuando se deja caer encima una olla u otro objeto.
- No utilice papel de aluminio directamente sobre el vidrio; se derrite y dañará la superficie de vidrio.
- No permita el contacto de plástico, papel o tela con la superficie de vidrio caliente; estas cosas se pueden derretir o quemar y dañar la superficie de vidrio.
- No permita que las ollas se sequen hirviendo. Esto puede dañar la olla, el elemento y/o la estufa.
- Nunca cocine la comida directamente sobre el vidrio.
- Evite colocar un anillo de soporte para un wok u otra base metálica sobre la superficie de vidrio.
- No utilice la superficie de vidrio como base para cortar.
- No deslice los utensilios encima de la superficie de cocinar; esto puede rayar el vidrio.
- No coloque ollas húmedas sobre la superficie de vidrio.

Opéracion Général de Estufa

La estufa de cocina se opera mediante almohadillas táctiles y un botón selector magnético. Cuando toque la superficie de una almohadilla, como una para un elemento o una de fución, use la yema del dedo y toque la almohadilla en el centro. Suena un timbre (como pip) para verificar que usted tocó la almohadilla correctamente.

Perilla magTron

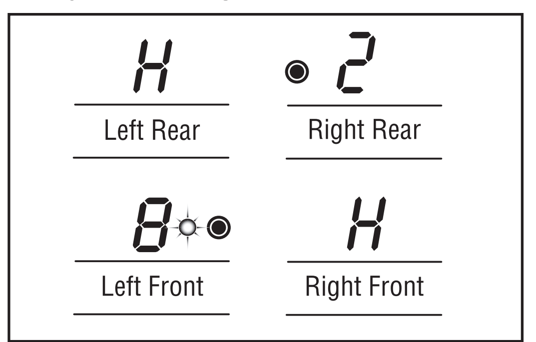
La estufa emplea una perilla magnética (magTron) para seleccionar el calor deseado. Un imán fuerte mantiene la perilla (magTron) sobre la estufa y automáticamente se posiciona en el centro del lugar de la perilla cuando se coloca en la estufa.
Nota: Cuando se quita la perilla de la estufa mientras en emploi, se apagan todos los elementos activos. Se bloquea la estufa y se prende la luz del Bloqueo del Panel. (Vea Configurar el Bloqueo del Panel en Pagina 5.)

Luz Indicadora de Elemento "PRENDIDO"

El área arriba de la almohadilla del elemento que se está usando indicará la posición de calor (cocinar) cuando el elemento está prendido. Cuando se apaga el elemento, se prende el indicador de la superficie caliente en esta área. (Vea la Luz Indicadora de la Superficie Caliente abajo.)

Luz Indicadora de Superficie Caliente

Cada elemento viene con una luz indicadora de superficie caliente para mostrar cuando la superficie de la estufa está demasiado caliente para tocarla. La letra **H** aparece arriba de la almohadilla táctil del elemento. La luz se queda iluminada hasta que se haya enfriada el área de la estufa a una temperatura que permite tocarla sin problemas. Cuando se ilumina una luz de superficie caliente, tenga cuidado cuando trabaja o limpia alrededor de la estufa ya que ésta sigue caliente.



Calor Retenido

La superficie de vidrio de la estufa retiene el calor y se mantiene caliente después de haber apagado el elemento(s). Se puede usar el calor retenido para mantener los alimentos a temperaturas de servir por un breve tiempo.

Elementos Radiantes

Siemens quickStart™ elemento radiante utiliza una cinta de alambres localizada abajo de la superficie de vidrio cerámico para proporcioanr el calor para cocinar. Los elementos radiantes se prenden y apagan alternamente por el diseño. (Vea *Limitadora de Temperatura*, abajo.) Hay nueve posiciones de calor desde 9 (alto) a 1 (bajo) y una almohadilla especial para calentar.

Doble Elemento

El doble elemento consiste en dos elementos radiantes con cinta dentro del misma área calentador. Se pueden seleccionar ya sea el elemento pequeño interior o los dos elementos interior y exterior para ser usados. Establece el nivel de calor deseado, conforme al tamaño de la olla. Vea página 6.

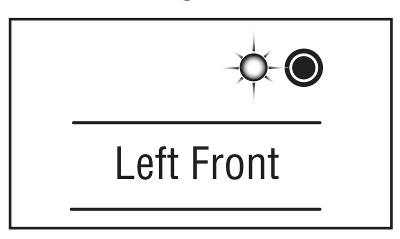
Limitadores de Temperatura

Cada elemento quickStart™ radiante tiene su propio sensor para proteger al superficie de vidrio de la estufa de temperatura altas muy extremas. Los limitadores operan automáticamente por medio de prender y apagar el elemento sin importar el ajuste.
Aunque esta alternación es normal, cualquiera de las siguientes condiciones puede activar el limitador y causar que prende y apague más de lo normal:

- La base de la olla no hace contacto completo con la superficie de calentar (debido a una base deformada o no uniforme).
- La olla está muy pequeña para el tamaño de elemento.
- La olla se secó hirviendo.
- El material o la forma de la olla transfiere el calor lentamente.

Configurar los Controles (doble elemento)

1. Ponga la olla sobre el elemento.
2. Toque la almohadilla del elemento deseado. La pantalla indicará **0**.
3. Toque la almohadilla para Escoger el Tamaño de la Olla (POT SIZING). Cambie el control al elemento más grande (interior y exterior). Vuelva a tocar la almohadilla (POT SIZING) para el elemento más pequeño. Para cambiar el tamaño del elemento, toque la almohadilla POT SIZING repetidamente. Se prende la luz del doble elemento arriba del elemento cuando usa el elemento grande.



4. Gira la perilla magTron a la posición deseada. Hacia la derecha (en sentido del reloj) - empieza con la posición **1** (bajo). Hacia la izquierda (en sentido c ontrario del reloj) - empieza con la posición **9** (alto) Gire la perilla hasta que aparezca el calor deseado.

Configurar los Controles (elemento sencillo)

1. Siga los pasos 1, 2 y 4 de arriba.

Cambiar el Calor Mientras Cocina

1. Toque la almohadilla del elemento deseado. La pantalla indicará **0**.
2. Gire la perilla. El primer giro de la perilla (magTron) indicará el ajuste actual para cocinar.
3. Gire la perilla hacia la izquierda o derecha al nuevo ajuste de calor. La pantalla indica el nuevo ajuste.

Cambiar el tamaño de la olla mientras cocina (sólo para doble elemento)

Vea Escoger el Tamaño de la Olla (Pot Sizing) (Página 5).

Apagar Un Elemento Superficial:

1. Toque la almohadilla para el elemento deseado.
2. La pantalla indica **0**. Después de cinco segundos se apaga el elemento

   O

   tocar la almohadilla del elemento dos veces.

   O

   tocar la almohadilla del elemento una vez. Después de cinco segundos se apaga el elemento.

Para apagar todos los elementos al mismo tiempo:

1. Toque la almohadilla de Apagar (POWER OFF).

   O

   Quite la perilla magTron de la estufa. Los controles de la estufa se trancan al momento de extraerlos. Repone perilla magTron entonces, para tener acceso a los controles nuevamente, toque la almohadilla PANEL LOCK y mantenga el contacto por tres segundos.

Sin la Operación de la magTron Perilla:

Se puede operar la estufa sin tener la perilla.

1. Apague el Bloqueo del Panel (PANEL LOCK) (Vea abajo).
2. Toque la almohadilla del elemento deseado. La pantalla indicará **0**.
3. Escoja el Tamaño de la Olla (POT SIZING) (si usa el doble elemento).
4. Toque la almohadilla del elemento repetidamente hasta que aparezca el calor deseado.

Cambiar el Calor

1. Seleccione la almohadilla del elemento deseado.
2. Cada toque de la almohadilla del elemento cambia el calor. Siga tocando hasta que aparezca el calor deseado.

Cambiar el Tamaño de Olla - (sólo para doble elemento)

1. Seleccione la almohadilla del elemento deseado.
2. Toque la almohadilla para Escoger el Tamaño de la Olla para la almohadilla deseada.
3. Toque la almohadilla del elemento hasta que aparezca el calor deseado.

Apagar el Elemento:

1. Toque la almohadilla del elemento.
2. Toque la almohadilla del elemento hasta que aparezca **0**
   O
   para varios elementos, seleccione la almohadilla Apagar. (POWER OFF).

Almohadillas de Función de la Estufa

Apagado (Power Off)

Apagar todos los elementos al mismo tiempo. La luz indicador arriba de la almohadilla de apagar (Power Off) es ilumina cuando a menos un elemento esta prendido. La luz se apagacuando la almohadilla de apagar (Power Off) es toca o todos los elementos estan apagados.
Bloqueo del Panel (Panel Lock)
Se selecciona el bloqueo del panel para evitar que se prenda la estufa. Los elementos no funcionan cuando el panel está bloqueado.

Configurar el Bloqueo del Panel (Panel Lock)

1. Toque y mantenga apretada la almohadilla de bloqueo del panel (PANEL LOCK) por tres segundos. Cuando el panel está bloqueado, se prende una luz arriba de la almohadilla.
2. Para desbloquear Toque y mantenga apretada la almohadilla de bloqueo del panel (PANEL LOCK) por tres segundos. Se apaga la luz arriba de la almohadilla.
   Cuando opera un elemento superficial, no se puede bloquear la estufa. **Se recomienda bloquear la estufa antes de limpiarla.**

Escoger el Tamaño de la Olla (Pot Sizing)

Utilice esa apretada para escoger el tamaño de la olla para el doble elemento.

1. Toque la almohadilla de elemento para el doble elemento. Se prende la luz del doble elemento indicando que se seleccionó el elemento grande.
2. Toque la almohadilla para escoger el tamaño de la olla para cambiarlo al elemento más pequeño. Se apaga la luz del doble elemento.
3. Gire la perilla magTron al calor deseado.

Para cambiar el tamaño del elemento para usarse con ollas de tamaños diferentes cuando éste está prendido:

1. Toque la almohadilla del elemento. La pantalla indicará **0**.
2. Toque la almohadilla para Escoger el Tamaño de la Olla (POT SIZING) para cambiar el tamaño del elemento escogido, se apaga el elemento.
3. Gira la perilla magTron a la posición deseada.

Calentar (Keep Warm)

Cada elemento tiene un punto de calentamiento para mantener los alimentos calientes, cocidos a temperaturas de servir.
Para configurar la opción de Calentar:

1. Toque la almohadilla del elemento deseado.
2. Toque la almohadilla de Calentar (KEEP WARM). Aparece una **L** arriba del elemento seleccionado y se prende el elemento.

Lineamiento para Calentar

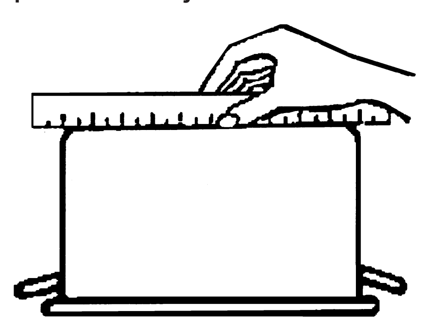
Utilice ollas/utensilios con una base plana. Se pueden usar platos y cazuelas con un resalto poco profundo alrededor de la base cuando son hechos de materiales a prueba de calor.
Mantenga cubierto el plato para mantener la comida caliente.
Escoja ollas y utensilios de cocina que se pueden usar seguramente en una superficie caliente. Ejemplo: Use CorningWare® "Seguro para Estufa" en lugar de Pyrex® que no se recomienda para el uso con estufas.
Utilice un trébedes o vaporera adentro de la olla cuando sea necesario levantar los alimentos del fondo de la olla.

Pot Sizing	Panel Lock
Power Off	Keep Warm

Utensilios para Cocinar Características

La selección de ollas afecta la velocidad y uniformidad de cocinar directamente. Para obtener mejores resultados, seleccione ollas con las siguientes características:

1. Bases Planas - Cuando una olla está caliente, la base (fondo de la olla) debe descansar uniformemente sobre la superficie sin temblar (balancear). Ollas planas, de peso mediano a pesado son mejores.



Para comprobar lo plano de sus ollas:
Voltee la olla sobre la superficie de trabajo y coloque una regla plana contra el fondo de la olla. El fondo de la olla y el borde recto de la regla deben estar pegados.

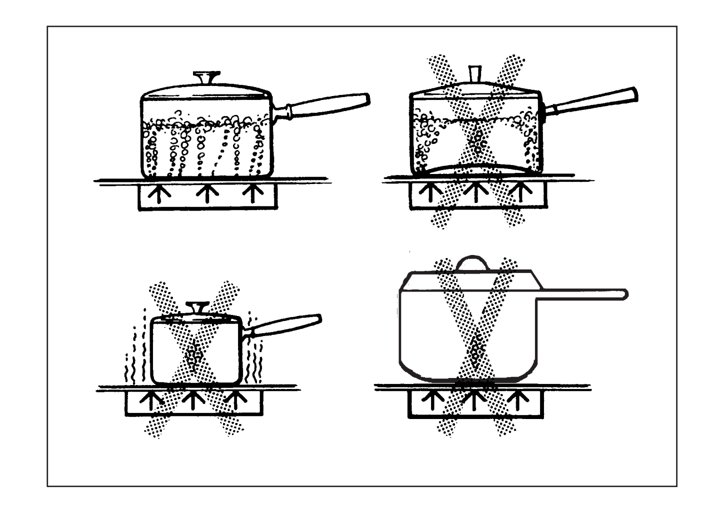
Otra prueba sencilla para determinar una distribución uniforme del calor sobre el fondo de las ollas es poner 2.5 cm de agua en la olla. Hierva el agua y observe el lugar donde se forman las burbujas cuando el agua comience a hervir. Ollas buenas, planas tendrán una distribución uniforme de burbujas sobre el área superficial de la olla.

2. Diámetro – La base de la olla debe cubrir o igualar el diámetro del elemento que se está usando. Las ollas pueden sobresalir un total de 2.5 cm del área del elemento.

3. Tapa Ajustada – Una tapa acorta el tiempo de cocinar ya que mantiene el calor dentro de la olla.

Ollas Especiales

Ollas especiales, como asaderos, parrillas, ollas de presión, woks, enlatadores con baño de agua (baño María) y enlatadores de presión deben tener las mismas características como se describen arriba. Sólo utilice un wok con fondo plano. Jamás coloque un anillo de mantenimiento, como un anillo de wok or trivet, sobre la superficie de coccion.



Aviso de utensilios

- No se debe usar ollas y cacerolas con fondos redondeados (o sea concavo o covexo) Vea los dibujos arriba.
- Este seguro que el fondo de la olla y cacerola este limpia y seca
- Use cacerolas y ollas con fondo de metal grueso y liso
- No resbale las ollas de metal en la superficie de cocinar. Las cacerolas pueden dejar raspones (vea página 8.)
- No use cacerolas de vidrio pueden raspar la superficie

CUIDADO

- **No se deben colocar alimentos empacados en papel de aluminio** directamente sobre la superficie de vidrio cerámico para cocinarlos; el papel de alumino puede derretirse y causar daños permanentes.

- **Plástico, papel y tela pueden derretirse o quemarse** cuando entran en contacto con una superficie caliente. Evite que estas cosas tengan contacto con la superficie de vidrio cerámico caliente.

- **No permita que las ollas se sequen hirviendo.** Esto puede dañar permanentemente la olla, el elemento y el vidrio de la estufa.

Ajustes de Calor para los Elementos Radiantes

Se recomiendan estos ajustes sin precalentar el elemento.

Tipo de Comida	AJUSTES DE CALOR
Derretir mantequilla, chocolate	1
Salsas delicadas Terminar arroz Hervir salsas a fuego lento con mantequilla y yema Tocino	1-3
Cocinar verduras, pescado, caldos Huevos, fritos o revueltos Terminar cereales, pasta Leche Crepas (panqués) Pudín Hervir carnes a fuego lento Cocinar verduras, pescado, caldos a vapor Freir en un sartén Palomitas Salsas de espagueti Verduras salteadas Guisar carne, caldos	4-6
Estofar carne Freir carne, pescado, huevos en un sartén Freir en poco aceite Dorar las carnes rápidamente Mantener hervido	6-8
Hervir agua para verduras, pasta, arroz, etc.	9

Se lista una gama de ajustes de calor porque el ajuste real depende de:
1) el tipo y la calidad de la olla
2) el tipo, la cantidad y la temperatura de la comida
3) el elemento utilizado
4) las preferencias del cocinero.

Conexión de 208/240 Voltios: Los ajustes de calor recomendados en esta página se basan en una fuente de alimentación de 240 voltios. Cuando su estufa está conectada a 208 voltios, aplican los mismos ajustes de calor pero es posible que se tarden más los alimentos en cocinarse bien.

Cuidar Antes de Usar

El cuidado es fácil cuando se toman medidas preventivas. Aplique, por ejemplo, una cantidad pequeña de la Crema de Limpieza para Estufas (Cooktop Cleaning Creme) diariamente. Esto crea una película de protección que facilita quitar manchas de agua y de comida. La temperatura de la superficie de la estufa reduce las cualidades protectoras de la Crema de Limpieza. Se debe aplicar antes de cada uso. Utilice un trapo limpio y aplique la Crema de Limpieza para estufas antes de cada uso para quitar polvo o marcas de metal que pueden ocurrir en la superficie de trabajo.

Perilla magTron

Quite la perilla de la estufa. Limpie con un trapo jabonoso, caliente, enjuague y seque. No la remoje en agua.

Recorte de lado

(Modelos de acero inoxidable)
Siempre limpie con un paño de vetear. Para sucio pesado/ moderado use BonAmi® o SoftScrub® (sin blanqueador). Limpie con una esponja o trapo húmedo, enjuague y seque.

Detergentes Recomendados

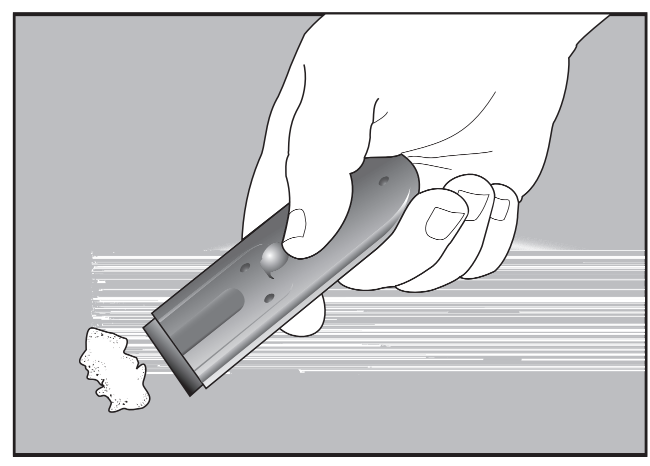
- **Crema de Limpieza para Estufa® (incluida con la estufa)** – Sólo utilice una cantidad pequeña. Aplique a una toalla de papel o un trapo limpio. Pase el trapo sobre la superficie y saque brillo con una toalla limpia y seca. Utilice diariamente.
- BonAmi®: enjuagar y secar.
- Soft Scrub® (sin blanqueador): enjuagar y secar.
- Vinagre blanco: enjuagar y secar.
- Rasqueta con navaja de rasurar (incluida con la estufa)
  Nota: Los detergentes recomendados indican un tipo de detergente y no representan una aprobación.

Evitar Estos Detergentes

- **Detergentes para vidrio que contienen amoníaco o blanqueador con cloro.** Estos ingredientes pueden morder (corroer) o manchar la estufa en forma permanente.
- **Detergentes Cáusticos**
  Detergentes para hornos pueden morder la superficie de la estufa.
- **Detergentes Abrasivos**
  Esponjillas de metal y esponjas para fregadero pueden rayar y/o dejar marcas de metal.
  Esponjillas llenas con jabón pueden rayar la superficie.
  Detergentes en polvo con cloro pueden manchar la estufa en forma permanente.
  Detergentes inflamables como líquido para encendedores o WD-40.

Técnicas De Limpieza Diaria

1. **Limpie la superficie cuando está completamente fría** con la siguiente excepción.
   Quite estos restos de inmediato con la rasqueta con navaja de rasurar:
   Azúcar Seca, Jarabe, Productos de Tomate, Leche

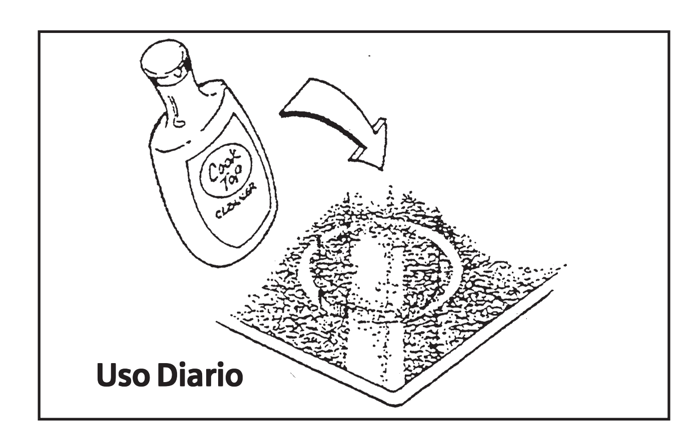


Cómo usar una rasqueta con navaja

CUIDADO:

No utilice ningún tipo de detergente sobre el vidrio mientras que la superficie esté caliente; sólo utilice la rasqueta con navaja de rasurar. Los vapores que resultan pueden ser nocivos para su salud. Cuando se calienta el detergente, éste puede atacar la superficie químicamente y dañarla.

2. **Limpie las salpicaduras** con una esponja húmeda, limpia o una toalla de papel. Enjuague y seque. Utilice vinagre blanco si quedan manchas, enjuague y seca.



3. **Aplique una cantidad pequeña de Cooktop Cleaning Creme.** Cuando esté seca, saque brillo a la superficie con un trapo o toalla de papel limpio.

Tabla de Cuidado Especial

TIPO DE SUCIEDAD	POSIBLE SOLUCIÓN
Derrames de tomate, leche, jarabe o azúcar seca. Película de plástico derretido. Todas estas cosas se TIENEN QUE QUITAR DE INMEDIATO. **Quite estos tipos de derrames con la rasqueta con navaja de rasurar sólo cuando la superficie esté caliente.** *Vea la ilustración en la página 8.* Asegúrese de usar una navaja de rasurar nueva y filosa en su rasqueta.	**Si no quita estas manchas de inmediato, puede dar como resultado una superficie dañada.** • Quite la olla y apague el elemento. • Usando un guante de horno, ligeramente incline la rasqueta, teniendo cuidado de no rayar el vidrio. Quite la suciedad del área caliente. • Después de enfriarse la superficie, quite el residuo y aplique la Crema de Limpieza para Estufas®.
Manchas de comida quemada, rayas oscuras y manchitas	• Ponga una toalla de papel o esponja húmeda sobre la mancha para ablandarla por 30 minutos. • Utilice un cepillo de plástico y la Crema de Limpieza para Estufas® o utilice la rasqueta con navaja. Enjuague y seque.
Salpicaduras grasos	• Use una esponja o trapo jabonoso para quitar la grasa; enjuague bien y seque. Aplique la Crema de Limpieza para Estufas®.
Marcas de metal: Mancha iridiscente	• Las ollas con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Trátelos de inmediato, después de enfriarse la superficie, con la Crema de Limpieza para Estufas. Si esto no quita las marcas, intente un detergente poco abrasivo (Bon Ami®, Soft Scrub® sin blanqueador) con una toalla de papel húmeda; enjuague; y vuelva a aplicar la crema. **El no quitar las marcas de metal antes del siguiente uso dificulta su remoción posterior.**
Manchas duras de agua Líquidos calientes que gotean en la superficie	• Los minerales en algunas aguas pueden transferirse a la superficie y causar rayas. Utilice vinagre blanco no diluido, enjuague y seque. Vuelva a aplicar la Crema de Limpieza para Estufas. **Quite los derrames de comida y manchas antes de volver a usar la estufa.**
Rayas en la superficie: Se deben esperar rayas pequeñas en la superficie de vidrio, pero éstas no afectan el proceso de cocinar. Con el tiempo, las rayas pequeñas se vuelven más suaves y menos notables cuando utiliza la Crema de Limpieza para Estufas diariamente.	• Aplique la crema de limpieza antes de usar la estufa para quitar granos y polvo como sal y condimentos. • Rayas se pueden reducir al utilizar ollas con bases suaves, limpias y secas antes del uso. Aplique la Crema de Limpieza para Estufas recomendada cada día en la estufa. Tenga cuidado: Los anillos con diamantes rayan la superficie.

Solución de Problemas

Antes de llamar a servicio, revise estas sugerencias para evitar cargos innecesarios de servicio.

PREGUNTA	SOLUCIONES SUGERIDAS
El elemento se prende y apaga con el ajuste de calor más alto	• Esto es normal. El limitador de temperatura opera automáticamente para proteger la superficie de vidrio cerámico de daños causado por altas temperaturas.
El elemento se prende y apaga más de lo normal	• La base de la olla está deformada y no hace contacto completo con la superficie de calentar. • El diámetro de la base de la olla es muy pequeño para el tamaño del elemento. • Tal vez los ingredientes de la olla se secaron hirviendo. • El material de la olla es un mal conductor térmico; el calor se transfiere muy lentamente
Se nota un ligero olor cuando se prende uno de los elementos	• Es normal y desaparece después de varios usos.
No se prenden los controles de la estufa	• Revise la fuente de alimentación para ver si se quemó un fusible o si apagó el interruptor. • El panel de la estufa está bloqueado. Toque y mantenga apretada la almohadilla de Bloqueo del Panel (PANEL LOCK) hasta que se apague la luz indicadora.
Respuestos de las navajas de rasurar para la rasqueta	• La rasqueta viene con navajas de acero inoxidable de un solo filo. Utilice una navaja estándar de rasurar como repuesto.
Los resultados de la coccion no son los que se esperan	• La superficie de cocinar no esta a nivel. • La cacerola de coccion no cabe o ajusta a la superficie usada. • El utensilio no es del tamaño recomendado.
Perilla magTron de repuesto para la estufa.	• Junto con la estufa, se incluye un botón selector de repuesto. Si necesita otro botón, llame al 866-44SIEMENS (447-4363).

CÓMO OBTENER SERVICIO

Para información sobre refacciones o servicio autorizado, llame al 866-44SIEMENS (447-4363). Queremos que usted quede satisfecho. Cuando en caso de que se le ocurra cualquier pregunta o preocupación, favor de informarnos.

Escriba a: BSH Home Appliances Corp., Customer Support, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach CA 92649. Cuando nos escriba o llame, por favor, tenga a la mano el Número de Modelo, Número de Serie y la Fecha de Compra o Instalación Original.

Garantia de las estufas

Contrato de limite y garantia
Las garantias proprocionadas por BSH Home Appliances Corp. en este Contrato de Limite y Garantia aplica solamente a BSH Estufas Eléctricas (Estufas) vendidas a usted, el primer comprador que uso las estufas fue el comprador (1) para su uso y no para la reventa y (2) en los Estados Unidos o Canada esta localizado en el pais de compra. Para el uso de este Contrato de Limite y Garantia, el plazo "Fecha de Instalacion" debera ser enviada lo más pronto de la fecha en que la estufa es instalada o diez (10) dias déspues de la fecha en que la estufa es vendida a el primer comprador que la úse y no se cambia.

Norma de el Limite de Garantia
BSH garantia que la estufa esta libre de defectos en materiales y mano de obra por un periodo de doce (12) meses desde la fecha de instalación. Durante el periodo de garantia, BSH o su centro de servicio autorizado reparara o reemplazara unicamente cualquier estufa que resulte ser un defecto bajo las condiciones de uso normal sin cargo. Todas las partes y componentes removidos volveran a la propriedad de BSH o de opcion BSH. Todo partes de reemplazo y/o reparacion sera tomada indentica a la parte original para el proposito de esta garantia y la garantia no sera extendida con respecto a las partes.

Limite de Garantia Extendida
BSH ademas garantia de elementos electricos de calor y control de la estufa y el vidrio ceramico de la estufa estara libre de defectos en materiales por un período de tiemp comenzado el mes doce (12) desde la fecha de la instalación y continuara hasta el mes sesenta (60) de la fechade instalacion (periodo de extencion de garantia). Durante el período de extención de la garantia, BSH reemplazara cualquier elemento electrico de calor, control, o vidrio de cerámica de la estufa que resulte ser un defecto bajo las condiciones normales de uso sin cargo, elimina cualquier trabao (incluye pero no limita los cargos de trabajo incluidos en la remoción y reinstalación de cualquier estufa) transporte y costos de envio estan incluidos en el cumplimiento de la extension de garantia. Toda parte reemplazada cubierta bajo este párrafo tomara la identidad del original para propositos de la extension de garantia y está garantia no sera extendida con respecto a esa parte.

Otras Condiciones de el Limite de Garantia
La garantia dada en este contrato de limite de garantia elimina defectos o daños que resulten de (1) uso de la estufa en otras formas fuera de lo normal (uso comercial de la estufa no estara en el uso normal o usual), (2) maltrato, abuso, accidente o descuido, (3) operacion inadecuada, mantenimiento, instalación o servicio desautorizado, (4) ajuste o alteración o modificación de cualquier clase, (5) fallar al cumplir con los codigos eléctricos aplicados a la construccion del estado – local – ciudad y condado, (6) derrame de comida o liquidos, y (7) fuerzas externas como inundaciones, fuegos, fenomenos naturales o otras circumstancias
fuera del codigo de BSH. Tambien elimina de esta garantia raspones y daños sobre la superficie externa y partes de la estufa que estan cubiertas y en cual los números serie estan cambiados, destruidos o eliminados. El limite que permite la ley, en esta garantia declara sus arreglos exclusivos con respeto a los productos que ella cubre, o sea que se haga una demanda o agravio indemnizable (incluyendo negligencia o responsabilidad estricta) o de otra forma. BSH no sera responsable por daños imprevistos, perdida o gastos.

ESTA GARANTIA ES EN LUGAR DE TODAS LAS OTRAS GARANTIAS EXPRESAS. CUALQUIER GARANTIA IMPERCADA POR LEY, O SEA POR MERCANCIA O CONVENIENCIA PARA USO PARTICULAR O DE OTRA FORMA, SERA EFFECTIVO POR EL PERIODO QUE ESTA GARANTIA EXPRESA ES EFFECTIVO. Nadie intenta alterar, modificar o enmendar esta garantia porque no sera effectivo menos que sea autorizado por escrito por un official de BSH.

Como recibir servicio de garantia
Para recibir servicio para la estufa comuniquese con un centro de BSH autorizado cercano o con BSH Customer Support Call Center, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA. 92649, 866-44SIEMENS (447-4363).

NOTICIA PARA DUEÑOS DE CALIFORNIA
Si su estufa necesita servicio de garantia y no encuentra ningun centro autorizado de BSH, puede comunicarse con el vendedor/tienda que te vendio la estufa. Si el vendedor/tienda falla en arreglar o reemplazar las partes defectuosas, o por lo menos devolver una parte del gasto total (donde sea applicable), puede llevar su estufa a un negocio de reparacion de renombre y sera reembolsado por todos sus gastos a condicion que todo el trabajo y los gastos esten escritos y que el trabajo hecho este cubierto
en esta garantia. BSH no reembolsara ningun gasto de reparacion más adelante que exceda el valor depreciado de la estufa.

Specifications are for planning purposes only. Refer to installation instructions and consult your countertop supplier prior to making counter opening. Consult with a heating and ventilating engineer for your specific ventilation requirements. For the most detailed information, refer to Installation Instructions accompanying product or write BSH Home Appliances Corp. indicating the model number.

We reserve the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. BSH is not responsible for products which are transported from the United States for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer.

For the most up to date critical installation dimensions by fax, use your fax handset and call 702/833-3600. Use code #8317.

Note: The Bosch cooktop referred to throughout this manual is manufactured by BSH Home Appliances Corp.



5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 866-44SIEMENS www.siemens-home.com
9000050381 Rev A (ECO# 5V03BA) 12/04